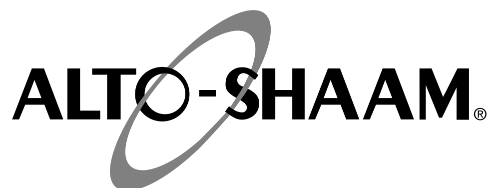
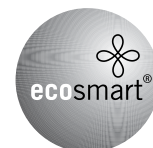


Niedrigtemperatur- und Räucherofen

Deluxe-Steuerung





1200-TH/III

1767-SK/III

750-TH/III

Modell:

300-TH/III
500-TH/III
750-TH/III
1000-TH/III
1200-TH/III
767-SK/III
1767-SK/III
1000-SK/III
1200-SK/III



1000-SK/III

500-TH/III

300-TH/III

• INSTALLATION

• BEDIENUNG

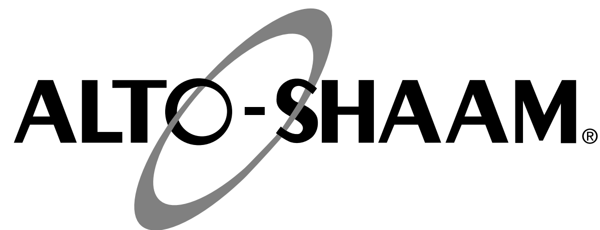
• WARTUNG

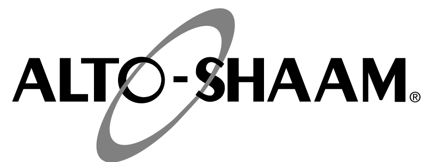


W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 USA
TELEFON: 262.251.3800 • 800.558.8744 USA/KANADA FAX: 262.251.7067 • 800.329.8744 U.S.A. NUR
www.alto-shaam.com

GEDRUCKT IN DEN USA

MN-29759-GR (REV. 3) • 08/13





LIEFERUNG

Dieses Alto-Shaam Gerät wurde umfangreich getestet und geprüft, um die Lieferung eines Geräts von höchster Qualität zu gewährleisten. Bitte kontrollieren Sie bei erhalt die Ware auf Transpotschäden und teilen Sie diese umgehend dem Spediteur mit. ***Siehe auch "Transportschäden und Reklamationen" in dem vorliegenden Installationshandbuch.***

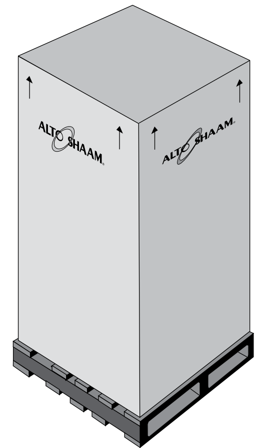
Das Gerät mit Zubehörteilen wird in einer oder mehreren Verpackungen geliefert. Überprüfen Sie das dass Gerät und alle dazugehörigen Teile, auf Grund Ihrer Bestellung komplett geliefert wurden.

Heben Sie alle Informationen und alle beiliegenden und Betriebsanleitungen auf. Füllen Senden Sie den ausgefüllten Garantieschein an den Hersteller zurück. Somit kann der Kundendienst und Ersatzteilbedarf gewährleistet werden.

Vorliegende Betriebsanleitung muss von allen Personen, die das Gerät bedienen oder es installieren, gelesen und verstanden werden. Bei Fragen zu Installation, Betrieb und Instandhaltung wenden Sie sich bitte an die Alto-Shaam Kundendienstabteilung.

HINWEIS: Bei Garantieansprüchen muss die vollständige Artikelnummer und Seriennummer des Gerätes angegeben werden.

AUSPACKEN



1. Entfernen Sie vorsichtig den Karton oder den Verschlag vom Gerät.

   HINWEIS:

   Kontrollieren Sie das Gerät auf versteckte Mängel und gewährleisten Sie die Funktion bevor Sie das Verpackungsmaterial entsorgen.

2. Lesen Sie das Installationshandbuch bevor Sie mit der Installation des Gerätes beginnen.

   BEWARHREN SIE DIESES INSTALLATIONSHANDBUCH AUF.
   Dieses Handbuch gehört zum Gerät. Die Anleitung muss dem Eigentümer oder den verantwortlichen Mitarbeitern zur Schulung zur Verfügung stehen. ***Weitere Exemplare der Anleitung sind über die Alto-Shaam Kundendienstabteilung erhältlich.***

3. Bevor das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wird, müssen alle Plastikfolien und Verpackungsmaterial sowie Verpackungzubehörteile entfernt werden. Bewahren Sie die Zubehörteile für den künftigen gebrauch an einem leicht zugänglichen Ort auf.

Die folgende Hinweise und Symbole sind anerkannte Hinweise auf potenzielle Gefahren und Produktsicherheit. Diese Symbole werden in der gesamten Betriebsanleitung verwendet. (Installationshandbuch)

GEFAHR



Symbol zum Hinweis auf Gefahren, die bei Nichtbeachtung der Warnung zu schweren Verletzungen, zum möglichen Tod oder zu schweren Sachschäden führen können.

ACHTUNG



Symbol zum Hinweis auf Gefahren, die bei Nichtbeachtung der Warnung zu Verletzungen, zum möglichen Tod oder zu grösseren Sachschäden führen können.

VORSICHT



Symbol zum Hinweis auf Gefahren, die bei Nichtbeachtung der Warnung zu mittelschweren oder leichten Personenschäden oder zu Sachsäden führen können.

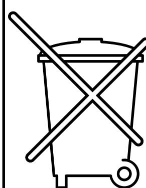
VORSICHT

Symbol zum Hinweis auf Gefahren, die bei Nichtbeachtung der Warnung zu leichten Verletzungen oder Sachsäden führen können, bei unsicheren Anwendung.

HINWEIS: Symbol zum Hinweis auf Informationen zur Installation, Bedienung und Pflege die keine Gefahr darstellen.

1. Dieses Gerät ist nur dafür bestimmt, Lebensmittel für den menschlichen Verzehr zu verarbeiten, (aufzunehmen) und zu garen. Anderweitige verwendungen des Gerätes ist nicht zulässig.
2. Dieses Gerät ist für die Kommerziele Anwendung bestimmt, bei der das Bedienungspersonal mit seinem Zweck und seinen Gefahren vertraut sind. Vorliegendes Installationshandbuch / Betriebsanleitung muss von allen Personen, die mit dem Gerät arbeiten oder es installieren, gelesen und verstanden werden.
3. Anleitung zur Fehlersuche, Zeichnungen, Stücklisten in diesem Handbuch sind für qualifitizierte Kundendienst Mitarbeiter bestimmt.
4. Dieses Handbuch mit den dazugehörigen Anweisungen, Zeichnungen, Stromlaufplänen, Stücklisten, Hinweisen, und Aufklebern muss im Falle eines Verkaufes oder einer Instalation an einem neuen Standort, beim Gerät bleiben.

HINWEIS



Für Geräte zum Einsatz an Standorten, die durch folgende Richtlinie geregelt werden:

KEINE ELEKTRISCHEN GERÄTE MIT ANDEREM HAUSMÜLL ENTSORGEN.

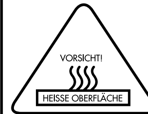
INSTALLATION

GEFAHR



UNSACHGEMÄSSE INSTALLATION, ÄNDERUNGEN, MODIFITZIERUNGEN, REPARATUR - UND WARTUNGSARBEITEN KÖNNEN ZU SACHSCHÄDEN, SCHWEREN VERLETZUNGEN ODER ZUM TODE FÜHREN.

VORSICHT



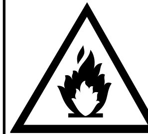
DIE METALTEILE DES GERÄTES WERDEN SEHR HEISS- TRAGEN SIE WÄHREN DER BEDIENUNG DES GERÄTES SCHUTZHANDSCHUHE, UM VERBRENNUNGEN ZU VERMEIDEN.

VORSICHT



UM VERLETZUNG VORZUBEUGEN, IST BEIM TRANSPORTIEREN UND AUSRICHTEN DES GERÄTES, VORSICHT GEBOTEN.

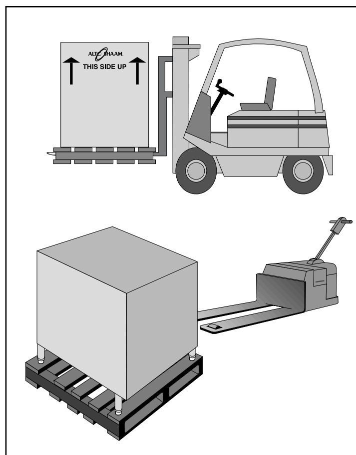
 GEFAHR



Keine brennbaren Flüssigkeiten, oder entzündbare Gasse in der Nähe des Gerätes lagern oder verwenden.

INSTALLATION AM AUFSTELLORT

Der Alto-Shaam Niedrigtemperaturofen muss an einer Stelle installiert werden, an der der Ofen für seinen vorgesehenen Zweck benutzt werden kann. Es muss ausreichend Freiraum zur Entlüftung, korrekten Reinigung und zum Zugang für Wartungsarbeiten vorgesehen werden.



1. Der Ofen muss auf einer stabilen und waagrechten Fläche aufgestellt werden.
2. Dieses Gerät **DARF NICHT** in einem Bereich aufgestellt werden, in dem es durch schwierige Bedingungen wie Dampf, Fett, tropfendes Wasser, hohe Temperaturen oder andere schädliche Einflüsse beeinträchtigt wird.
3. In der Nähe dieses Ofens oder einer anderen Küchenmaschine **DÜRFEN KEINE** brennbaren Flüssigkeiten aufbewahrt werden bzw. keine brennbaren Dämpfe gelangen.
4. Dieses Gerät muss frei von brennbaren Materialien und Stoffen gehalten werden.
5. Dieses Gerät darf nicht blockiert werden, sodass kein Zugang für Wartungs- oder Service-Arbeiten möglich ist.

Emissionstests von Underwriters Laboratories, Inc.® ergaben, dass die zutreffenden Anforderungen von NFPA96: 2004 Edition, Par. 4.1.1.2. U.L für Emissionsproben fetthältiger Dämpfe erfüllt wurden und insgesamt 0,55 mg pro Kubikmeter ohne sichtbaren Rauch ergaben; das wird als typisch für alle Ofenmodelle dieser Produktreihe eingestuft. Auf Grund dieser Ergebnisse sollte es in den meisten Bereichen nicht notwendig sein, eine Abzugshaube und/oder eine Entlüftung an das Freie zu installieren. Örtliche Vorschriften müssen beachtet werden, um strengere Auflagen zu erfüllen.

ANFORDERUNGEN AN DEN FREIRAUM

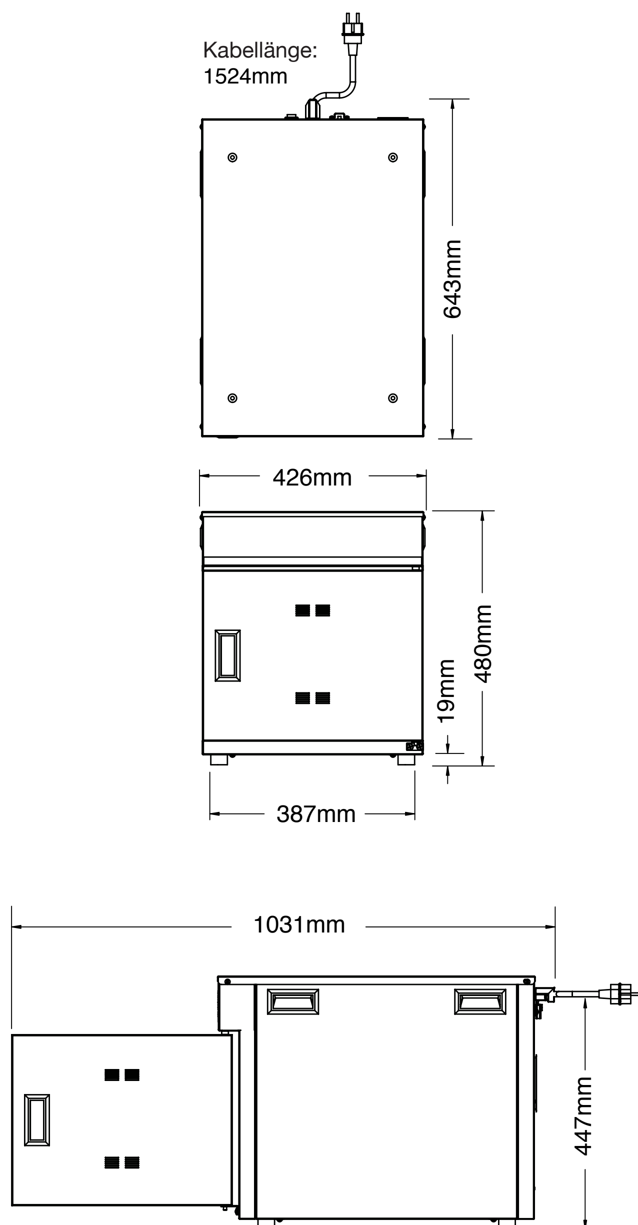
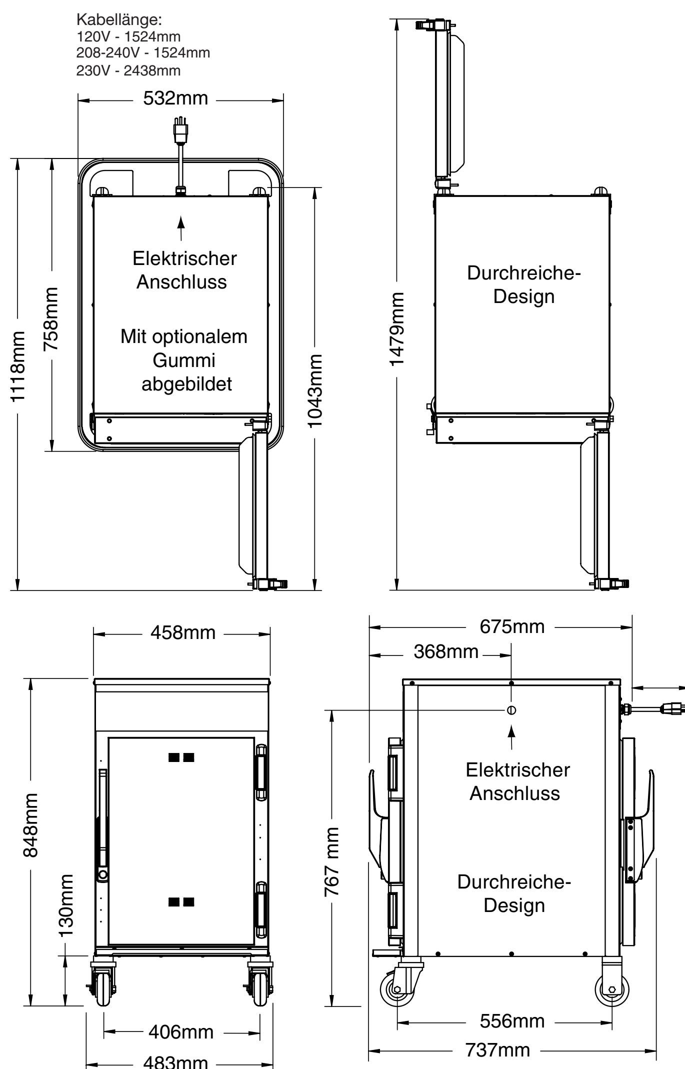
457 mm Mindestfreiraum an der Rückseite von wärmeerzeugenden Ausrüstungen. Um die elektronische Steuerung zu schützen, muss an den Seiten ausreichend Freiraum vorgesehen werden, damit das Fach der Steuerung nicht auf mehr als 60 °C erwärmt wird.

HINWEIS

Falls die Küchenmaschine längere Zeit ausgesteckt war, muss eventuell die Echtzeituhr aufgeladen werden. Den Trennschalter in der Versorgungsleitung zur Küchenmaschine ausschalten, 10 Sekunden warten und wieder einschalten. Weitere Informationen sind unter Fehlercode E-60 in der Fehlersuchanleitung dieses Handbuchs zu finden.

INSTALLATION

INSTALLATION AM AUFSTELLORT

300-TH/III	500-TH/III
	

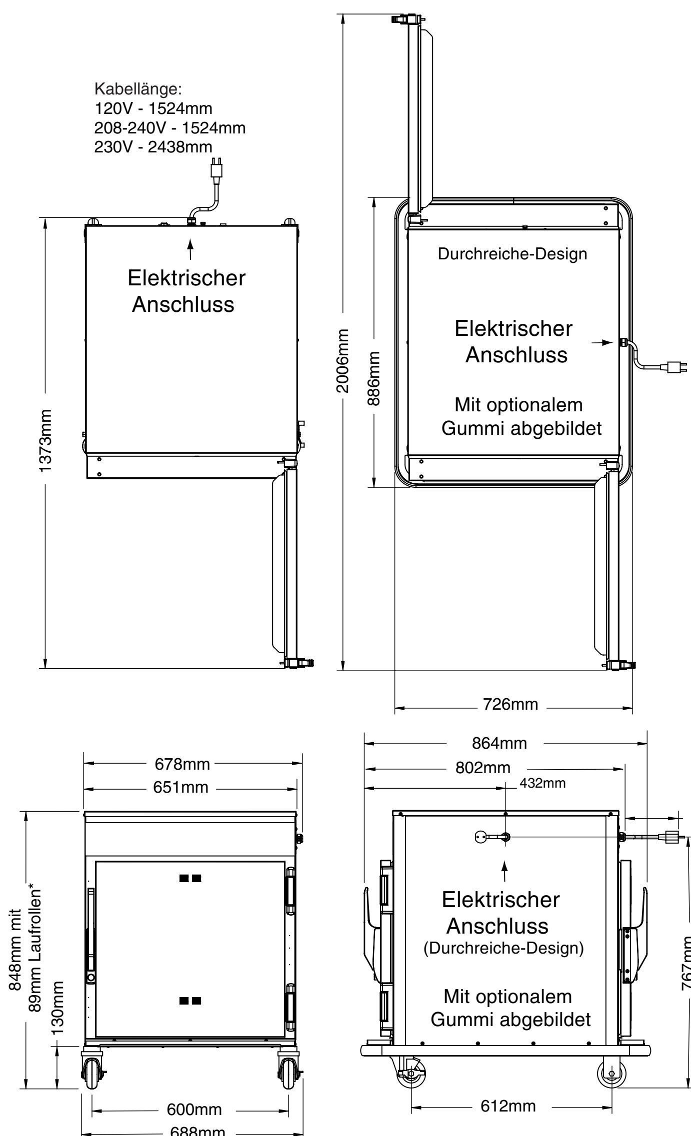
*804mm - mit optionalen 64mm Laufrollen
*897mm - mit optionalen 127mm Laufrollen
*860mm - mit optionalen 152mm Standbeinen

GEWICHT - 300-TH/III	GEWICHT - 500-TH/III
NETTO: 31 kg	NETTO: 64 kg
VERSAND: IM WERK NACHFRAGEN	VERSAND: 82 kg
PRODUKTKAPAZITÄT - 300-TH/III	**PRODUKT-\BEHÄLTERKAPAZITÄT - 500-TH/III**
16 kg MAX.	18 kg MAX.
MAXIMALVOLUMEN: 28,5 L	MAXIMALVOLUMEN: 38 L

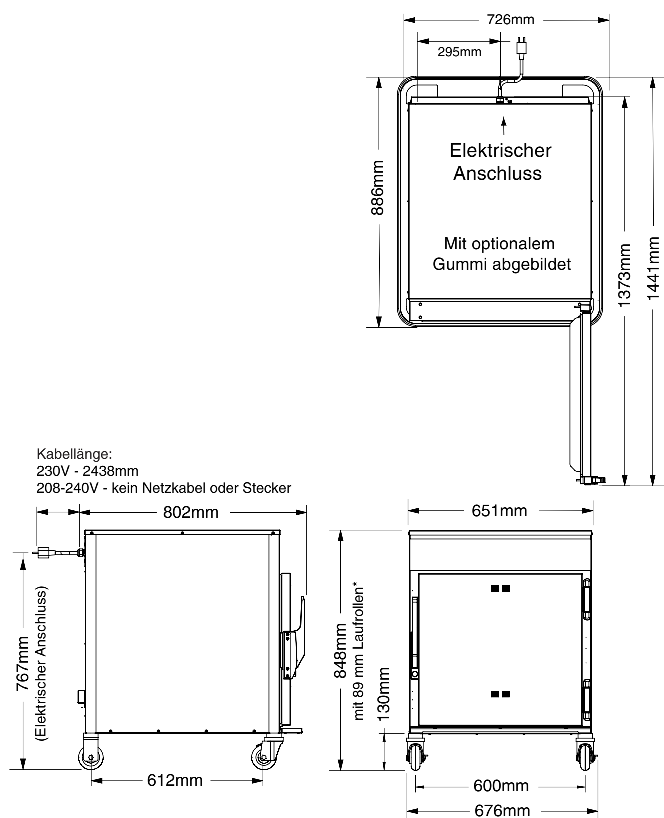
INSTALLATION

INSTALLATION AM AUFSTELLORT

750-TH/III	767-SK/III



*826mm - mit optionalen 64mm Laufrollen
*894mm - mit optionalen 127mm Laufrollen
*857mm - mit optionalen 152mm Standbeinen



*804mm - mit optionalen 64mm Laufrollen
*890mm - mit optionalen 127mm Laufrollen
*858mm - mit optionalen 152mm Standbeinen

GEWICHT

MODELL	NETTOGEWICHT	VERSANDGEWICHT
750-TH/III	87 kg	118 kg
767-SK/III	89 kg	125 kg

PRODUKT-\BEHÄLTERKAPAZITÄT

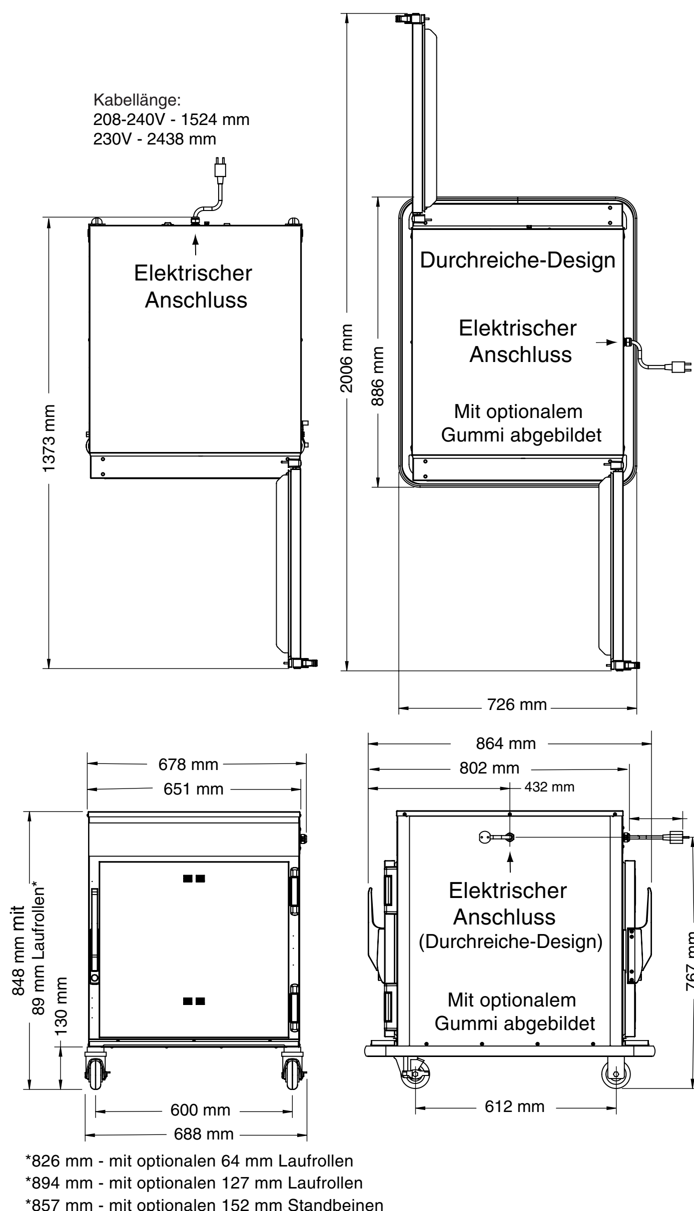
45 kg MAX.

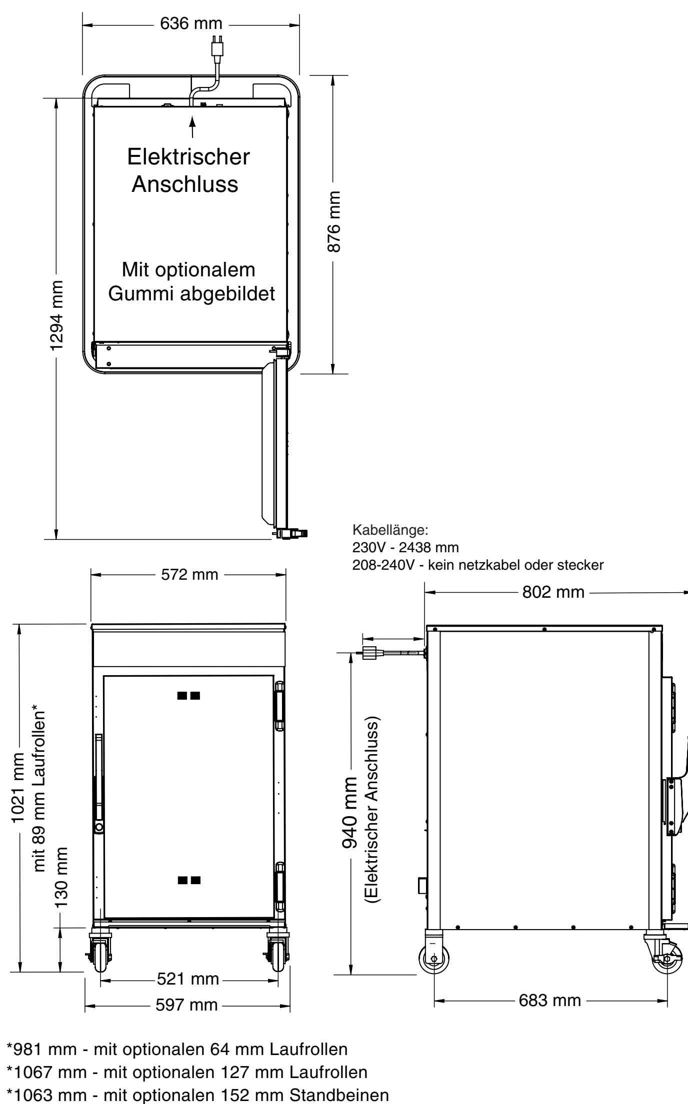
MAXIMALVOLUMEN: 67 L

INSTALLATION

INSTALLATION AM AUFSTELLORT

1000-TH/III	1000-SK/III





GEWICHT

MODELL	NETTOGEWICHT	VERSANDGEWICHT
1000-TH/III	ca. 104 kg	125 kg
1000-SK/III	ca. 92 kg	128 kg

PRODUKT-\BEHÄLTERKAPAZITÄT

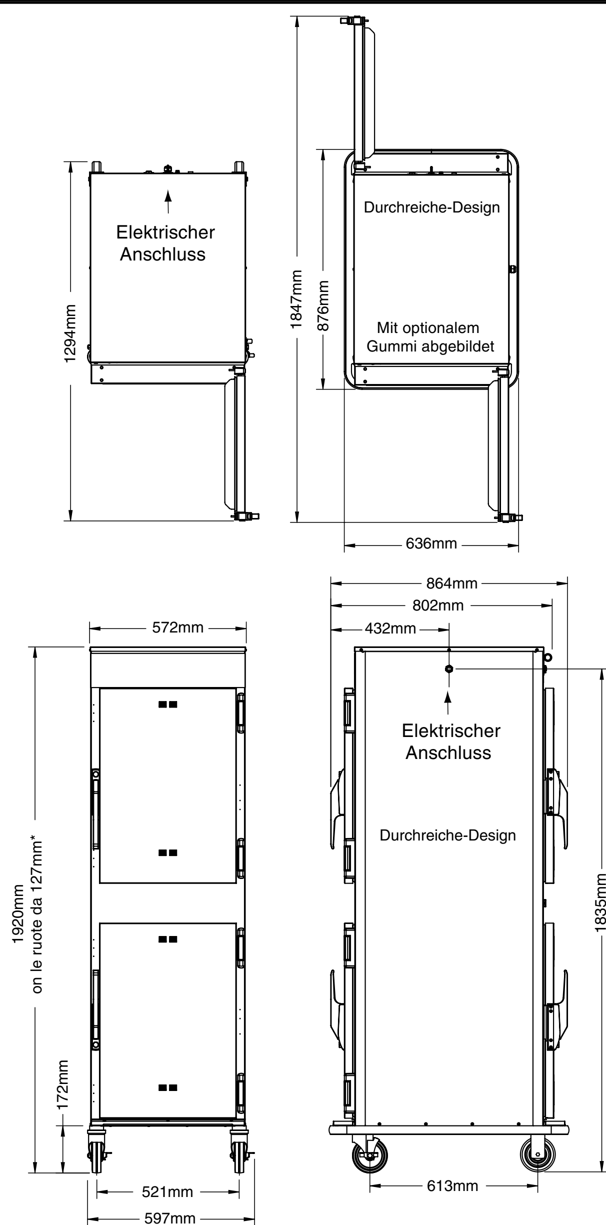
54 kg MAX.

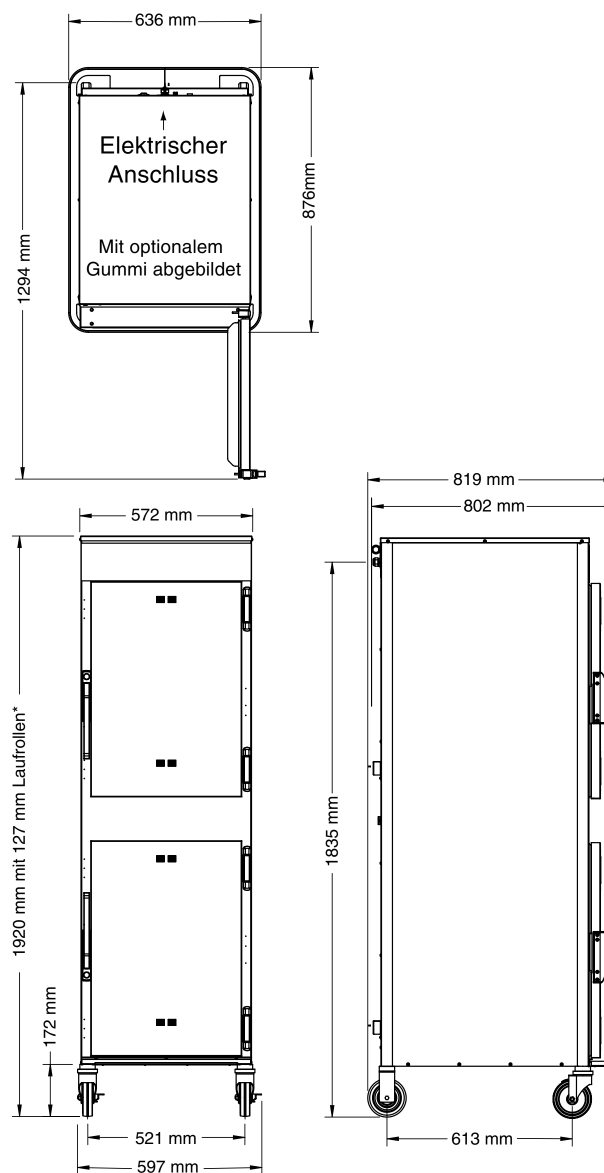
MAXIMALVOLUMEN: 76 L

INSTALLATION

INSTALLATION AM AUFSTELLORT

1200-TH/III	1200-SK/III





GEWICHT

MODELL	NETTOGEWICHT	VERSANDGEWICHT
1200-TH/III	156 kg	197 kg
1200-SK/III	ca. 177 kg	211 kg

PRODUKT-\BEHÄLTERKAPAZITÄT

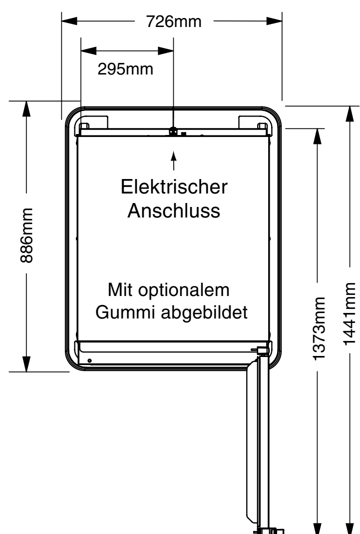
54 kg MAX.

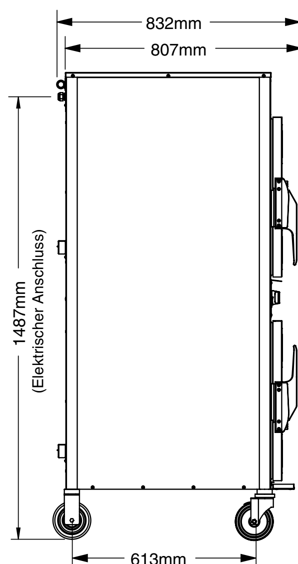
MAXIMALVOLUMEN: 76 L

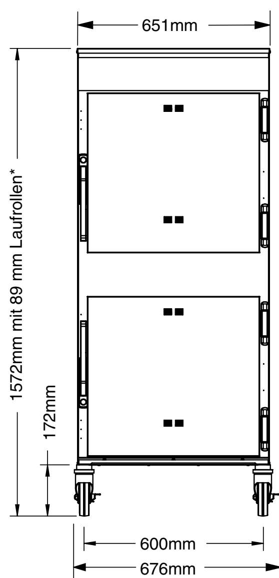
INSTALLATION

INSTALLATION AM AUFSTELLORT

1767-SK/III







*1540mm - mit optionalen 89mm Laufrollen
*1577mm - mit optionalen 152mm Standbeinen

GEWICHT		
MODELL	NETTOGEWICHT	VERSANDGEWICHT
1767-SK/III	ca. 163 kg	204 kg

PRODUKT-\BEHÄLTERKAPAZITÄT (PRO EINSCHUB)

45 kg MAX.

MAXIMALVOLUMEN: 67 L

INSTALLATION

OPTIONEN UND ZUBEHÖR	300-TH/III	500-TH/III	750-TH/III	1000-TH/III	1200-TH/III
Gummi, ganzer Umfang (nicht mit 64-mm-Laufrollen erhältlich)	—	5011161	5010371	5009767	5009767
Tranchierhalter					
prime rib	HL-2635	HL-2635	HL-2635	HL-2635	HL-2635
steamship (cafeteria) round	—	4459	4459	4459	4459
Laufrollen - 2 fixiert, 2 schwenkbar mit Bremse					
127 mm	—	5004862	5004862	5004862	5004862
89 mm	—	standard	standard	standard	standard
76 mm	5015323	—	—	—	—
64 mm	—	5008022	5008022	5008022	—
Türschloss mit Schlüssel	—	LK-22567	LK-22567	LK-22567	LK-22567
Tropwanne					
mit Abfluss	—	14813	14831	5005616	5005616
ohne Abfluss	—	11898	11906	11906	11906
extra tief	PN-2122	—	—	15929	15929
HACCP Daten-Logger (im Werk installiert)	5015563	5015563	5015563	5015563	5015563
Standbeine, 152 mm, mit Schaft (Satz mit vier Stück)	—	5011149	5011149	5011149	5011149
Wannengitter - 457 x 660 mm Wanneneinschub	—	—	PN-2115	PN-2115	PN-2115
Sicherheitstafel mit Schlüsselschloss	—	5013939	5013936	5013934	5013934
Einschub, Edelstahl					
Gitter, herausnehmbar	SH-2107	SH-2326	SH-2324	SH-2325	SH-2325
Gitter, Durchreiche-Design	—	SH-2326	SH-2327	SH-2346	SH-2346
Rippchen-Gitter	—	—	SH-2743	SH-29474	SH-29474
Stapel-Montageteile	—	5004864	5004864	5004864	—

RÄUCHEROFEN-OPTIONEN UND -ZUBEHÖR	767-SK/III	1767-SK/III	1000-SK/III	1200-SK/III
Gummi, ganzer Umfang (nicht mit 64-mm-Laufrollen erhältlich)	5010371	5010371	5009767	5009767
Tranchierhalter				
prime rib	HL-2635	HL-2635	HL-2635	HL-2635
steamship (cafeteria) round	4459	4459	4459	4459
Laufrollen - 2 fixiert, 2 schwenkbar mit Bremse				
127 mm	5004862	standard	5004862	standard
89 mm	standard	5008017	standard	5008017
64 mm	5008022	—	5008022	—
Türschloss mit Schlüssel	LK-22567	LK-22567	LK-22567	LK-22567
Tropwanne				
mit Abfluss	14831	14831	5005616	5005616
ohne Abfluss	—	11906	11906	11906
extra tief	—	—	15929	15929
HACCP Daten-Logger (im Werk installiert)	5015563	5015563	5015563	5015563
Standbeine, 152 mm, mit Schaft (Satz mit vier Stück)	5011149	5011149	5011149	5011149
Wannengitter - 457 x 660 mm Wanneneinschub	PN-2115	PN-2115	PN-2115	PN-2115
Sicherheitstafel mit Schlüsselschloss	5013936	5013936	5013934	5013934
Einschub, Edelstahl				
Gitter, herausnehmbar	SH-2324	SH-2324	SH-2325	SH-2325
Rippchen-Gitter	SH-2743	SH-2743	SH-29474	SH-29474
Stapel-Montageteile	5004864	—	5004864	—
Holzspäne, Großpackung, 9 kg				
Apfel	WC-22543	WC-22543	WC-22543	WC-22543
Kirschbaum	WC-22541	WC-22541	WC-22541	WC-22541
Hickory	WC-2829	WC-2829	WC-2829	WC-2829
Ahorn	WC-22545	WC-22545	WC-22545	WC-22545

STAPELANWEISUNGEN

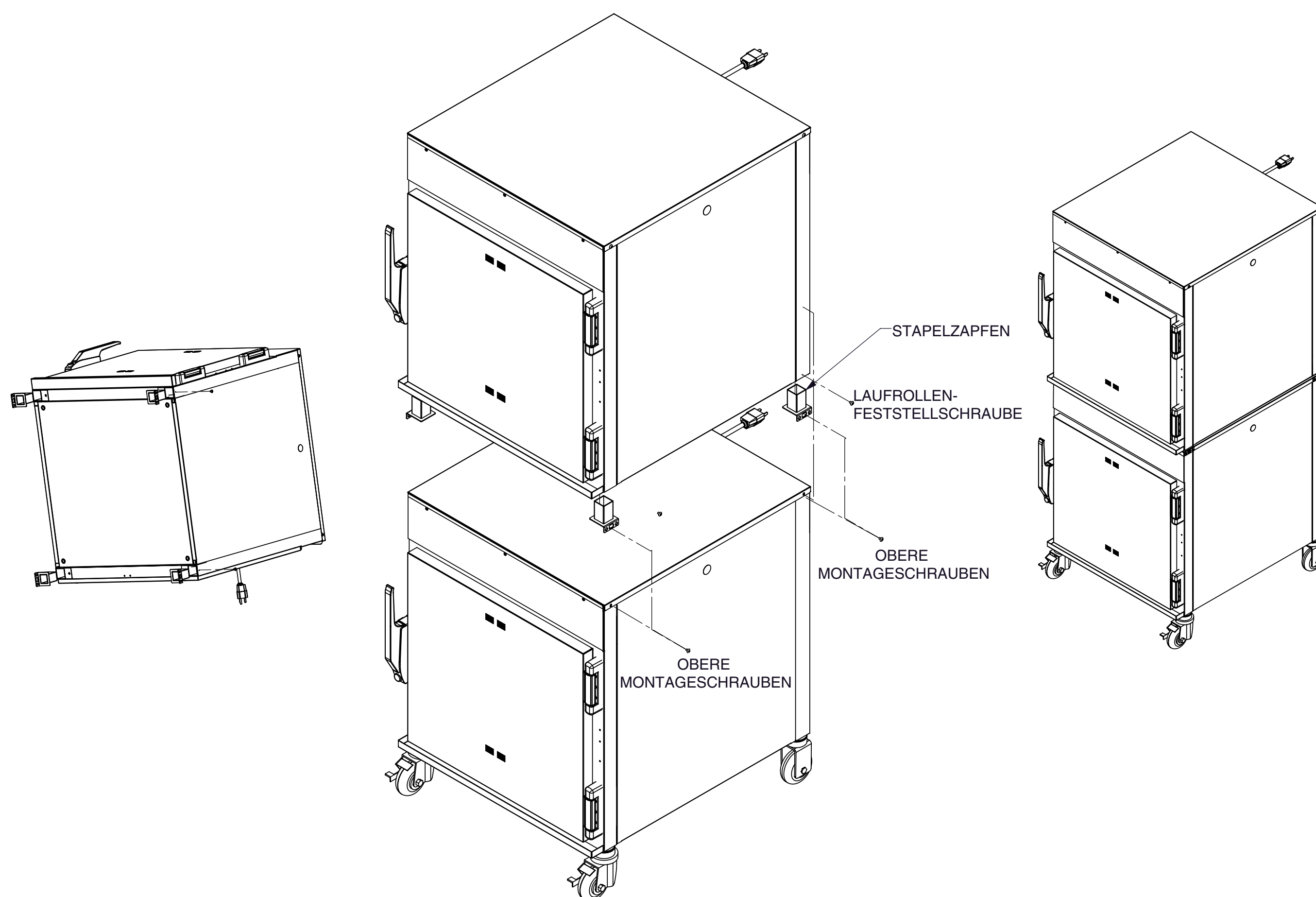
1) Falls die zwei Küchenmaschinen gemeinsam aus dem Werk ausgeliefert wurden, wurden die Laufrollen der oberen Maschine bereits im Werk entfernt. In der Lieferung ist außerdem ein Stapelungssatz enthalten.

Beim austaschen der Laufrollen ist zu beachten: Legen sie das Gerät auf die Rückseite. Vorsicht das dabei die Kabelverschraubung nicht den Boden berührt und das Kabel nicht beschädigt wird. Die Lockschraube von jeder Laufrollen entfernen. Anschliessend die Laufrollen vom Gerät abmontieren.

2) Während die Küchenmaschine auf der Rückwand liegt, in jede der vier Ecken der oberen Maschine einen Stapelzapfen einsetzen. Die Stapelzapfen mit einer Schraube und zwei flachen Unterlegscheiben aus dem Stapelungssatz sichern.

Hinweis: Der Flansch der Stapelzapfen muss in Richtung Außenseite der Maschine zeigen.

3) Die vier oberen Montageschrauben von der unteren Maschine entfernen. Die obere Küchenmaschine mit angebrachten Stapelzapfen auf die untere Küchenmaschine aufsetzen. Die obere Küchenmaschine von vorne nach hinten zentrieren. Die vier Schrauben durch die Flansche der vier Stapelzapfen anbringen.

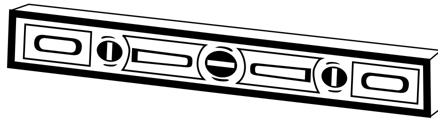


Stapelmöglichkeiten	
Modell	**Kann gestapelt werden mit**
300-TH/III	300-TH/III oder 300-S Keine Stapel-Montageteile erforderlich. Die Vertiefungen an der Ober- und Unterseite des Geräts ausrichten. Vor dem Stapeln sollten die Standbeine vom oberen Gerät entfernt werden.
500-TH/III	500-TH/III, 500-TH-II oder 500-S
750-TH/III oder 767-SK/III	750-TH/III, 750-TH-II, 750-S, 767-SK oder 767-SK/III
1000-TH/III oder 1000-SK/III	1000-TH/III, 1000-SK/III, 1000-SK/II oder 1000-S

INSTALLATION AM AUFSTELLORT

Bei der Installation und Inbetriebnahme müssen einige Einstellungen vorgenommen werden. Diese Einstellungen dürfen nur von einem qualifizierten Service-Techniker vorgenommen werden. Der Händler oder Benutzer ist für Installations- und Inbetriebnahme-Einstellungen verantwortlich. Diese Einstellungen umfassen u. a. Thermostatkalibrierung, Türeinstellung, Nivellierung, Anschluss an die Stromversorgung und Installation optionaler Laufrollen oder Standbeine.

NIVELLIERUNG



Der Ofen muss mit einer Wasserwaage von Seite zu Seite und vorne nach hinten nivelliert werden. Bei Öfen mit Laufrollen muss die Installationsfläche waagrecht sein, da der Ofen wahrscheinlich oft verschoben wird.

Wir empfehlen, die Nivellierung des Ofens regelmäßig nachzuprüfen, um sicherzustellen, dass sich der Boden nicht verzogen hat oder der Ofen umgestellt wurde.

HINWEIS: Falls dieser Ofen nicht korrekt nivelliert wird, kann er inkorrekt funktionieren und erzeugt ungleichmäßig gebackene Produkte aus noch teilweise halbflüssigem Teig.

BEFESTIGUNGSANFORDERUNGEN - MOBILE AUSRÜSTUNGEN

⚠ ACHTUNG

STROMSCHLAGGEFAHR!

Das Gerät muss an einem tragenden Gebäudeteil gesichert sein.

Alle Küchenmaschinen, die nicht mit einem Netzkabel aber mit einem Satz Laufrollen geliefert werden, müssen mit einem Halteseil gesichert werden. Die Bewegung dieser Küchenmaschine muss mit ausreichenden Mitteln eingeschränkt werden, sodass keine Spannungen auf die Stromkabel übertragen werden. Es gelten folgende Anforderungen:

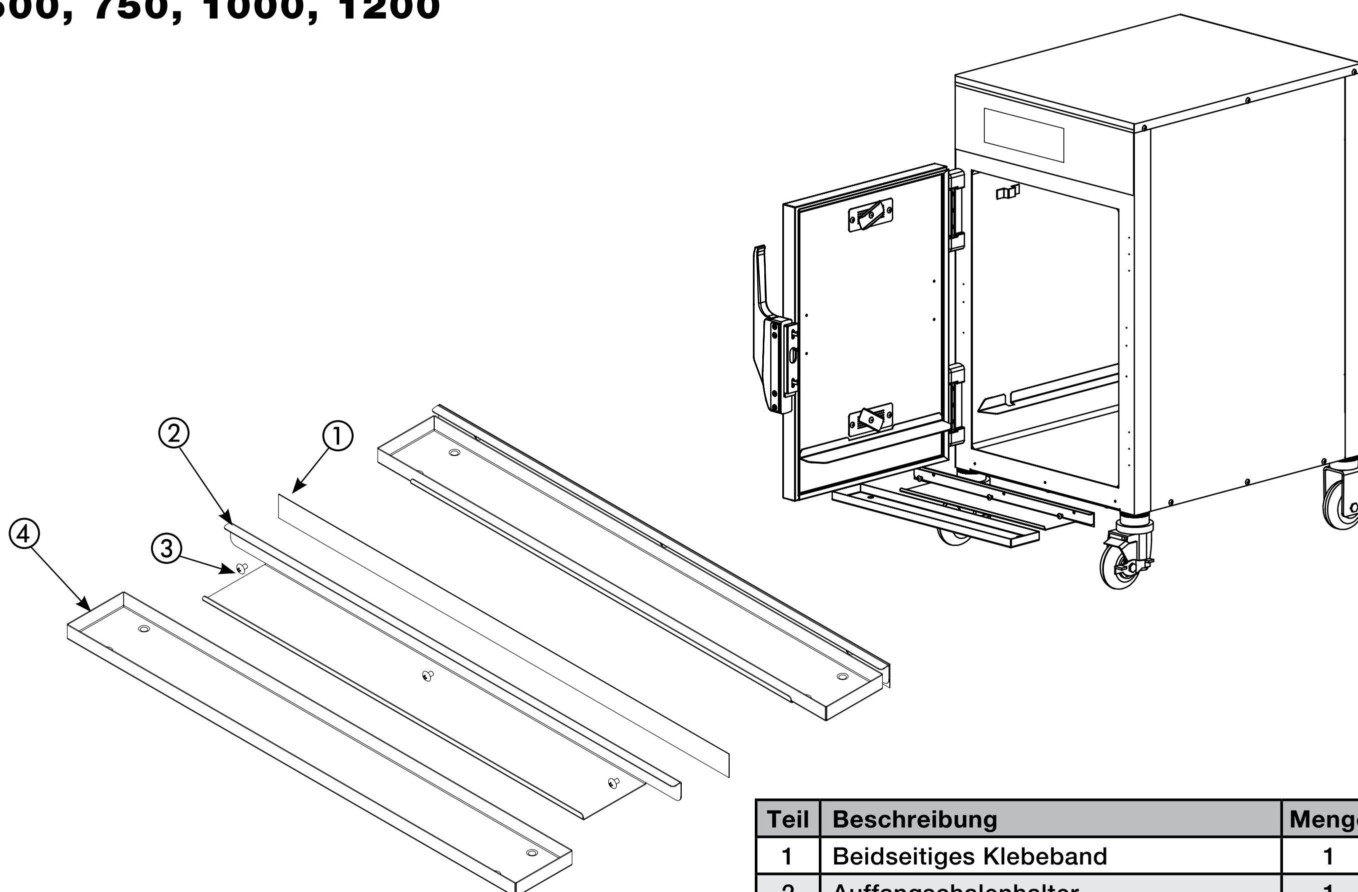
1. Die Laufrollen dürfen eine Maximalhöhe von 152 mm haben.
2. Zwei der Laufrollen müssen verriegelbar sein.
3. Solche mobile Küchenmaschinen oder Küchenmaschinen auf mobilen Sockeln müssen mit Hilfe eines flexiblen Steckverbinders installiert werden, der im Gebäude verankert ist.

Ein Montage-Steckverbinder für eine Sicherungsvorrichtung befindet sich am oberen rückwärtigen Flansch der Küchenmaschine. Vom Werk wird kein flexibler Steckverbinder mitgeliefert und dieser ist auch nicht vom Werk erhältlich.

INSTALLATION

INSTALLATION AM AUFSTELLORT

INSTALLATIONSANWEISUNGEN FÜR DIE AUFFANGSCHALE - 500, 750, 1000, 1200



Teil	Beschreibung	Menge
1	Beidseitiges Klebeband	1
2	Auffangschalenhalter	1
3	8-32 x 1/4 Zoll Kreuzschlitzschraube	3
4	Auffangschale	1

1. Durch das beidseitige Klebeband ①, das an der Rückseite des Auffangschalenhalters ② angebracht ist, Löcher stechen.
2. Das beidseitige Klebeband ① entfernen.
3. Die Schrauben ③ durch die Löcher einsetzen und den Auffangschalenhalter ② am Gerät befestigen.
4. Optional aber sehr empfehlenswert – ein Band Silikondichtungsmasse, die für Nahrungsmittelkontakt geeignet ist, zum Abdichten entlang der Oberkante des Auffangschalenhalters ②.
5. Die Auffangschale ④ in den Auffangschalenhalter ② setzen.

⚠ ACHTUNG

BEI UNSACHGEMÄSSER INSTALLATION DER AUFFANGSCHALEN KANN ES ZU BESCHÄDIGUNGEN DES GERÄTES FÜHREN. AUSSERDEM KÖNNEN FLÜSSIGKEITEN AUS DEM GERÄT LAUFEN UND ZU VERLETZUNGSGEFAHR FÜHREN.

INSTALLATION

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Das Gerät muss von einem qualifizierten Service-Techniker installiert werden. Der Ofen muss unter Einhaltung der geltenden Elektro- und Gebäudevorschriften sowie lokaler Vorschriften geerdet werden.

Das Gerät darf NUR an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden; die Steckdose muss in Notfällen einfach zugänglich sein. Wenn nicht alle Bedienungselemente in der Stellung AUS sind, kann es beim Anschließen oder Abtrennen an der Steckdose zur Lichtbogenbildung kommen.

Eine geeignete Steckdose oder eine geeignete Festverdrahtung für dieses Gerät muss von einem zugelassenen Elektriker gemäß aller geltenden Elektrovorschriften installiert werden.

GEFAHR





Um die Gefahr eines elektrischen Schlags zu vermeiden, MUSS dieses Gerät gemäß den örtlichen elektrischen Vorschriften fachgerecht geerdet werden. Fehlen entsprechende örtliche Vorschriften, gilt die aktuelle Ausgabe des National Electrical Code ANSI/NFPA Nr. 70. In Kanada müssen alle elektrischen Anschlüsse gemäß CSA C22.1, Canadian Electrical Code Teil 1 oder den örtlichen Vorschriften ausgeführt werden.

 **GEFAHR**



DIE BAUSEITIGE SPANNUNG MUSS DER AUF DEM TYPENSCHILD ANGEGEBENEN SPANNUNG ENTSPRECHEN.

HINWEISE ZU GERÄTEN GEMÄSS INTERNATIONALEN NORMEN:

Wenn das Gerät nicht mit einem Flexkabel und Stecker geliefert wird, muss eine landesspezifische Trennvorrichtung festverdrahtet werden, die alle Leiter mit einem Mindestkontaktabstand von 3 mm trennt. Wenn eine Kabel ohne Stecker benutzt wird, muss der grün/gelbe Leiter an den Kontakt mit dem Massesymbol angeschlossen werden. Falls ein Stecker benutzt wird, muss die Steckdose einfach zugänglich sein. Falls das Netzkabel ersetzt werden muss, ist von der Vertriebsgesellschaft ein ähnliches zu beschaffen.

Für Geräte mit CE-Zulassung:
Um Stromschlaggefahr zwischen dem Schrank und anderen Geräten oder Metallteilen in unmittelbarer Nähe zu verhindern, ist ein Ladungsausgleichsbolzen vorgesehen. Ein Zuleitungsdraht muss an den Ladungsausgleichsbolzen und an das andere Gerät bzw. die Metallteile angeschlossen werden, um ausreichenden Schutz gegen Potenzialunterschiede zu bieten. Dieser Anschluss ist durch folgendes Symbol gekennzeichnet. 

Geräte die für eine Festinstallation:

Geräte die für eine Festinstallation vorgesehen sind, müssen mit einer allpoligen externen Trennvorrichtung mit ausreichender Kontaktöffnungsweite ausgerüstet werden.

Falls eine Netzanschlussleitung zum Anschluss des Gerätes benutzt werden soll muss eine ölbeständige Leitung z.B. H05RN oder H07RN oder gleiwertig benutzt werden.

HINWEIS: An Orten, an denen örtliche Vorschriften und behördliche CE-Anforderungen gelten, müssen Geräte an einen Stromkreis angeschlossen werden, der durch einen FI-Schutzschalter gesichert ist.

GEFAHR



KÜCHENMASCHINEN OHNE WERKSSEITIG ANGEBRACHTEM KABEL MÜSSEN MIT EINEM AUSREICHEND LANGEN KABEL VERSEHEN WERDEN, DAMIT DIE KÜCHENMASCHINE ZUR REINIGUNG VERSCHOBEN WERDEN KANN.



ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE MÜSSEN VON EINEM QUALIFIZIERTEN SERVICETECHNIKER GEMÄSS DEN GELTENDEN ELEKTRISCHEN VORSCHRIFTEN VORGENOMMEN WERDEN.

INSTALLATION

ELEKTRIK

300-TH/III

SPANNUNG	PHASE	FREQUENZ/Hz	A	kW	NETZKABEL UND STECKER
120	1	60	6,7	0,80	NEMA 5-15P 15 A - 125 V STECKER
230	1	50/60	2,7	0,62	CEE 7/7 220-230 V STECKER

500-TH/III

SPANNUNG	PHASE	FREQUENZ/Hz	A	kW	NETZKABEL UND STECKER
120	1	60	16,0	1,9	NEMA 5-20P 20 A - 125 V STECKER
208-240	1	60	11,2-12,5	2,7-3,0	KABEL, KEIN STECKER
230	1	50/60	12,0	2,8	CEE 7/7 220-230 V STECKER

750-TH/III

SPANNUNG	PHASE	FREQUENZ/Hz	A	kW	NETZKABEL UND STECKER
120	1	60	14,2	1,7	NEMA 5-20P 20 A - 125 V STECKER
208-240	1	60	14,0-16,0	2,9-3,9	KABEL, KEIN STECKER
230	1	50/60	12,2	2,8	CEE 7/7 220-230 V STECKER

1000-TH/III

SPANNUNG	PHASE	FREQUENZ/Hz	A	kW	NETZKABEL UND STECKER
208-240	1	60	14,0-16,0	2,9-3,9	KABEL, KEIN STECKER
230	1	50/60	12,2	2,8	CEE 7/7 220-230 V STECKER

1200-TH/III

SPANNUNG	PHASE	FREQUENZ/Hz	A	kW	NETZKABEL UND STECKER
208-240	1	60	29,0-33,3	6,1-8,0	KEIN KABEL ODER STECKER
230	1	50/60	28,7	6,6	KEIN KABEL ODER STECKER
380-415	3	50/60	16,5	6,0	KEIN KABEL ODER STECKER

1200-TH/III - NUR GB

SPANNUNG	PHASE	FREQUENZ/Hz	A	kW	NETZKABEL UND STECKER
230	1	50/60	21,5	4,9	KEIN KABEL ODER STECKER

767-SK/III

SPANNUNG	PHASE	FREQUENZ/Hz	A	kW	NETZKABEL UND STECKER
208-240	1	60	16,0-18,5	3,9-4,4	KABEL, KEIN STECKER
230	1	50/60	14,0	3,1	CEE 7/7 220-230 V STECKER

1767-SK/III

SPANNUNG	PHASE	FREQUENZ/Hz	A	kW	NETZKABEL UND STECKER
208-240	1	60	32,0-36,3	7,7-8,7	KEIN KABEL ODER STECKER
230	1	50/60	30,0	6,2	KEIN KABEL ODER STECKER
380-415	3	50/60	17,2	6,4	KEIN KABEL ODER STECKER

1000-SK/III

SPANNUNG	PHASE	FREQUENZ/Hz	A	kW	NETZKABEL UND STECKER
208-240	1	60	16,0-18,3	3,3-4,4	KABEL, KEIN STECKER
230	1	50/60	14,0	3,1	CEE 7/7 220-230 V STECKER

1200-SK/III

SPANNUNG	PHASE	FREQUENZ/Hz	A	kW	NETZKABEL UND STECKER
208-240	1	60	32,0-36,3	7,7-8,7	KEIN KABEL ODER STECKER
230	1	50/60	31,5	7,2	KEIN KABEL ODER STECKER

Stromlaufpläne befinden sich an der Innenseite der Geräteabdeckung.

BETRIEB

INFORMATIONEN FÜR DIE BENUTZERSICHERHEIT

VORSICHT



DIE METALTEILE DES GERÄTES WERDEN SEHR HEISS- TRAGEN SIE WÄHREN DER BEDIENUNG DES GERÄTES SCHUTZHANDSCHUHE, UM VERBRENNUNGEN ZU VERMEIDEN.

Der Alto-Shaam Niedrigtemperaturofen ist für den Einsatz in Gewerbebetrieben und zwar durch eingeschultes Bedienungspersonal vorgesehen. Das gesamte Bedienungspersonal muss mit dem Zweck, den Fähigkeiten und zugehörigen Gefahren dieser Küchenmaschine vertraut sein. Die Bedienungsanweisungen und Warnhinweise müssen vom gesamten Bedienungspersonal aufmerksam gelesen werden.

INBETRIEBNAHME

VOR DER INBETRIEBNAHME:
Die Innenflächen des Ofens müssen erhitzt werden, um Öl von der Oberfläche und die dabei entstehenden Gerüche bei der ersten Inbetriebnahme zu entfernen.

1. Alle Einschübe, Seitenschienen und alle Ofeninnenflächen mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen. Die Ofenseitenschienen, Einschübe und die externe Auffangsschale einsetzen. Die Einschübe werden mit der gekrümmten Kante in Richtung Ofenrückseite eingeschoben. Die Tropfwanne muss ganz unten in den Ofen eingeschoben werden.

2. • Die Ofentüren schließen.
- Die Taste EIN/AUS auf dem Bedienfeld kurz drücken.
- Die Taste BACKEN/BRATEN drücken.
- Die Backtemperatur mit den AUF- und AB-Pfeiltasten auf 149 °C einstellen.

3. • Die Taste UHR drücken.
- Die Backdauer mit den AUF- und AB-Pfeiltasten auf ca. 2 Stunden einstellen.
- Den Ofen etwa 2 Stunden lang eingeschaltet lassen, oder bis keine Gerüche mehr merkbar sind.

GEFAHR





ZU KEINEM ZEITPUNKT SOLLTE DAS INNERE ODER DAS ÄUSSERE MIT DAMPF GEREINIGT WERDEN, NOCH SOLLTE ES ABGESPRITZT ODER UNTER WASSER GESETZT WERDEN, NOCH IN ANDERE FLÜSSIGKEITEN GETAUCHT WERDEN. VERWENDEN SIE KEINEN WASSERSTRAHLER ZUM REINIGEN.

ES KÖNNTEN ERNSTHAFTE UND/ ODER ELEKTRISCHE SCHÄDEN ENTSTEHEN.

WIRD DAS GERÄT DEM WASSER AUSGESETZT, LÄUFT DIE GARANTIE AB.

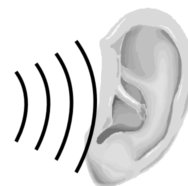
 **GEFAHR**



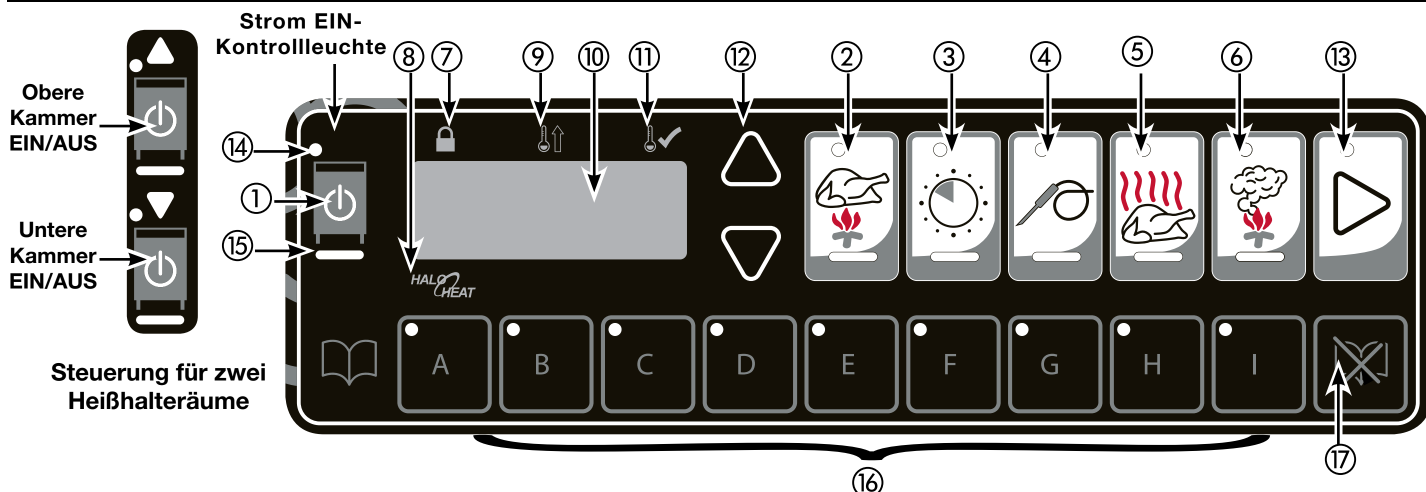
VOR DEM REINIGEN ODER WARTEN DES GERÄTES DEN NETZSTECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN.

AKUSTISCHE SIGNALE

OFEN-SIGNALTÖNE weisen auf Reaktionen, Modusänderungen und Fehlerzustände hin.
Ein kurzer Signalton - Es wurde eine Taste gedrückt (Reaktion).
Zwei kurze Signaltöne - informative Ankündigung, dass eine Einstellung geändert wurde, wie beispielsweise Eingabe einer Mengenänderung, Eingabe einer Temperatureinheitsänderung usw.
Drei kurze Signaltöne - der Ofen hat die Vorwärmperiode abgeschlossen, der Sensor hat den Sollwert beim Kalträuchern überschritten, die Tür wurde zu lange geöffnet oder die Steuerung ist freigegeben.
Vier kurze Signaltöne - zeigt einen Fehler an. Dazu in der Fehlersuchanleitung dieses Handbuchs nachschlagen.



BETRIEB



BEDIENUNGSFUNKTIONEN

1. **EIN/AUS-Schalter**
   Die EIN / AUS-Taste betätigt die Funktionen des Bedienfelds. Falls es während des Betriebs zu einem Stromausfall kommt, blinkt die EIN / AUS-Kontrollleuchte. Die Taste kurz drücken, um diesen Zustand zurückzusetzen.
2. **BACK-/BRAT-taster — Temperaturbereich 93 bis 162 °C**
   Dient zur Auswahl des Back- / Bratmodus und zur Prüfung der Back- / Brattemperatureinstellung.
3. **DAUER-taste — Maximaler Einstellwert ist 24 Stunden**
   Dient zum Festlegen der Back- / Bratdauer und zum Prüfen der eingestellten Dauer.
4. **SENSOR-taste — Temperaturbereich 10 bis 91 °C**
   Dient zur Auswahl des Produktinnentemperatur-Sensormodus und zur Prüfung der Sensortemperatureinstellung.
5. **HEISSHALTE-taste — Temperaturbereich 15 bis 96 °C**
   Dient zum Festlegen des Heißhaltemodus und zum Prüfen der Heißhaltetemperatur.
6. **RÄUCHER- taste — Zeitbereich 0 bis 4 Stunden**
   Dient zur Auswahl von Heißräuchern oder Kalträuchern und Anzeige der verbleibenden Räucherdauer.
7. **Schloss-Kontrollleuchte**
   Wenn dieses Symbol leuchtet, sind die Einstellungen für den Back- / Bratvorgang gesperrt und können nicht geändert werden.
8. **Halo-Heizung-Kontrollleuchte**
   Wenn der Ofen vorgewärmt wird, leuchtet währenddessen die Halo-Heizung-Kontrollleuchte konstant auf, bis der Ofen die Back- / Brattemperatur erreicht hat. Nachdem sich die Temperatur stabilisiert hat, leuchtet diese Leuchte kurzfristig auf, wenn sich der Ofen zum Aufrechterhalten der Temperatur einschaltet.
9. **Ofenvorheizleuchte**
   Leuchtet auf, bis der Ofen vorgeheizt oder im Bereitschaftsmodus ist.
10. **LED-Anzeige**
    Gibt die Lufttemperatur im Ofen, die Produktsensortemperatur oder Dauer an oder dient bei Verwendung in Kombination mit anderen Tasten zum Prüfen der ursprünglichen Back-/Brat-, Heißhalte- und Sensortemperatureinstellungen. Auf der Anzeige werden auch verschiedene Programmier- und Diagnoseinformationen eingeblendet.
11. **Bereit-Kontrollleuchte**
    Leuchtet auf, wenn der Vorheizvorgang abgeschlossen ist.
12. **AUF- und AB-PFEILTASTEN**
    Dienen zum Erhöhen bzw. Verringern von Einstellungen der Dauer für Backen / Braten, Heißhalten und der Sensortemperatur.
13. **START-taste**
    Durch kurzes Drücken wird die ausgewählte Modusfolge eingeleitet. Ein Betriebsmodus kann durch *kurzes Drücken* der START-taste angehalten werden, bis ein 2 Sekunden langer Signalton ertönt.
14. **Grüne Kontrollleuchten**
    Jede Funktionstaste verfügt über eine grüne Kontrollleuchte, die das Personal darauf aufmerksam macht, ob ein Eingriff erforderlich ist und welcher Betriebsmodus gerade aktiv ist.
15. **Gelbe Kontrollleuchten**
    Diese Kontrollleuchten unter den Tasten BACKEN / BRATEN, DAUER, SENSOR und HEISSHALTEN leuchten auf, um den aktuellen Betriebsmodus auszuweisen; außerdem kann das Personal die derzeit in der LED -Anzeige ausgewiesenen Informationen identifizieren.
16. **Speicher-Programmtasten**
    Dienen zum Speichern und Einleiten von bis zu acht, vom Personal eingestellten Back- / Bratprogrammen (A bis H) für bestimmte Produkte. „I“ aktiviert die Sperrfunktionalität.
17. **ABBRECHEN-Taste**
    Dient zum Löschen eines Programms aus dem Speicher.

WICHTIG

Der Ofen darf nicht benutzt werden, wenn die Bedienungselemente nicht korrekt funktionieren. In der Fehlersuchanleitung in diesem Handbuch nachschlagen oder einen autorisierten Servicetechniker verständigen.

BETRIEB

BETRIEBSMERKMALE UND -FUNKTIONEN

Um einen Vorgang jederzeit anzuhalten :

Die Taste START gedrückt halten, bis die Steuerung 2 Sekunden lang Signaltöne abgibt; das weist aus, dass der Vorgang abgebrochen wurde. Der Ofen bleibt im eingeschalteten Zustand.

Um das Ofenbedienfeld abzuschalten:

Die Taste EIN/AUS gedrückt halten, bis der Ofen Signaltöne abgibt. Die EIN/AUS-Kontrollleuchte erlischt.

„Tür offen“ Kontrollleuchte:

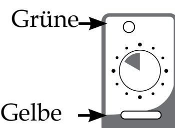
Auf der Anzeige blinkt „door“ (Tür) und es werden drei Signaltöne abgegeben, um das Personal zu informieren. Die Taste EIN/AUS drücken, um den Fehler zu quittieren und den Dreifach-Signalton zu deaktivieren.

Pfeiltasten:

Backen/Braten, Heißhalten und Sensor und die ***Uhr***-Einstellung können mit den ***Pfeiltasten*** eingestellt werden. Kurzzeitiges Drücken der ***Pfeiltaste*** erhöht den Solltwert um eins. Um eine Einstellung rascher zu ändern, die ***Pfeiltaste*** gedrückt halten. Nachdem die Einstellung eine durch 10 teilbare Zahl erreicht, beginnt sich die Einstellung in Schritten von 10 zu ändern.

Grüne und gelbe Kontrollleuchten:

Jede Programmtaste hat eine grüne Kontrollleuchte, die auf zusätzlich erforderlich Programmierung durch das Personal hinweist oder den aktuellen Betriebszustand des Ofens ausweist.



Die Tasten BACKEN/BRATEN, UHR, SENSOR und HEISSHALTEN verfügen über gelbe Kontrollleuchten, die die angezeigten Informationen identifizieren.

Stromausfall-Erkennung:

Falls während der Beheizung der Strom ausfällt, bleiben die im Speicher programmierten Betriebsbedingungen erhalten. Wenn die Stromversorgung wieder hergestellt wird, setzt der Ofen den Betrieb an der Stelle fort, an dem er unterbrochen wurde. Die EIN/AUS-Kontrollleuchte blinkt und zeigt dadurch diesen Vorfall an. Das Personal kann den Stromausfall durch Drücken der Taste EIN/AUS quittieren. Beim Drücken der Taste wird die Dauer des Stromausfalls angezeigt. Wenn der Stromausfall länger als 24 Stunden dauert, stoppt die Steuerung die Dauer des Stromausfalls zu messen.

HINWEIS: ***In einem solchen Fall ist es dringend angeraten zu prüfen, ob die Speisen für den Verzehr geeignet sind (entsprechend lokaler Vorschriften).***

Einstellen von Datum und Uhrzeit:

Alle Ofenkammern müssen abgeschaltet sein.

Zum Einstellen der Uhrzeit (HH:mm) - die Taste A drei Sekunden lang gedrückt halten. Die Uhrzeit mit der AUF/AB-Pfeiltaste einstellen.

Zum Einstellen des Jahrs - die Taste B drei Sekunden lang gedrückt halten. Das Jahr mit der AUF/AB-Pfeiltaste einstellen.

Zum Einstellen des Monats und Tags (MM.dd) - die Taste C drei Sekunden lang gedrückt halten. Monat und Tag mit der AUF/AB-Pfeiltaste einstellen.

BETRIEB

BETRIEBSMERKMALE UND -FUNKTIONEN

Anzeigen der hohen/niedrigen Sensortemperatur:

Um die aufgezeichnete höchste oder niedrigste Sensortemperatur beim Backen/Braten mit Sensor zu beobachten, müssen folgende Tasten gedrückt werden, während der Sensor im Produkt ist:

Höchste Temperatur: Gleichzeitig die SENSOR-Taste und AUF-Pfeiltaste drücken.

Niedrigste Temperatur: Gleichzeitig die SENSOR-Taste und die AB-Pfeiltaste drücken.

Gebrauch des Sensors:

Wenn der Ofensensor in der Sensorhalterung bleibt, zeigt die LED-Temperaturanzeige die Umgebungslufttemperatur im Ofen an. Um den Sensor zum Backen/Braten zu benutzen, muss er vor dem Gebrauch aus der Halterung genommen, über die gesamte Länge des Metallsensors mit einem Wegwerf-Alkoholbausch gereinigt und desinfiziert werden.

Nur die Sensorspitze misst die Produktinnentemperatur; daher muss die Spitze korrekt im Produkt platziert werden, um eine exakte Innentemperatur zu ergeben. Die Sensorspitze zur Hälfte in das Produkt hineinschieben, sodass der Sensor in der Mitte der Produktmasse ist. Beim Einschieben des Sensors in fest Speisen, wie Fleischrostbraten oder Geflügelbrüste muss dieser gerade von oben nach unten oder von der Seite in die Mitte eingeschoben werden. Falls es in ein halbflüssiges oder flüssiges Produkt eingetaucht wird, muss das Sensorkabel gesichert werden, damit der Sensor in der korrekten Stellung bleibt. Der Sensor darf keine Kanten, Böden oder Seitenwände eines Behälters berühren. Das Sensorkabel mit Klebeband an der Lippe oder Kante des Behälters befestigen.

HINWEIS: Beim Backen/Braten mit Sensor muss der Sensor in das rohe Produkt eingefügt werden, nachdem der Ofen vorgewärmt wurde.

DANACH EINE MINUTE lang warten, bis die Sensortemperatur auf die Produktinnentemperatur abgefallen ist. Nun die Starttaste drücken, um den Back-/Bratvorgang nach dieser Sensortemperatur-Einstellperiode zu beginnen. Ein falscher Sensormesswert der Produktinnentemperatur führt dazu, dass der Ofen auf eine Warmhaltetemperatur geschaltet wird.

Kalibrierung des Sensors:

1. Zum Überprüfen der Produktsensor-Kalibrierung den Sensor in ein Glas Eiswasser legen.
2. Warten, bis sich die Temperatur stabilisiert hat und dann die Sensortaste fünf (5) Sekunden lang gedrückt halten. Prüfen, ob der Messwert von 0 °C abweicht.
3. Falls eine Kalibrierung erforderlich ist, muss das Gerät im Einschalt-Heißhaltemodus sein. Das ausgeschaltete Gerät einschalten. Der Ofen läuft nun Einschalt-Heißhaltemodus; die Sensortaste acht (8) Sekunden lang drücken, bis zwei Signaltöne abgegeben werden und ein Temperaturwert angezeigt wird. Die Sensorversatztemperatur mit den AUF- oder AB-Pfeiltasten vergrößern oder verkleinern. Schritt 2 zur Überprüfung wiederholen.
4. Schritte 1 und 2 wiederholen, um die Sensorkalibrierung nach Bedarf zu überprüfen.

Sous-Vide-Garung:

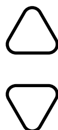
Wenn der Ofen in einem Vorheizmodus ist, die Sensortaste gedrückt halten. Nach 5 Sekunden wird „SouS“ angezeigt, falls der Sous-Vide-Modus aktiv ist; im normalen Sensormodus wird „ rE9“ angezeigt. Falls Änderungen vorgenommen werden sollen, die Sensortaste weitere drei Sekunden lang gedrückt halten, wodurch der Modus umgeschaltet wird.

BETRIEB

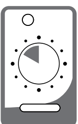
Anweisungen zum Backen/Heißhalten/Räuchern



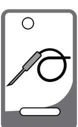
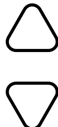
Die Taste EIN/AUS der Steuerung kurz drücken. Der Ofen gibt eine Sekunde lang Signaltöne ab. Die eingeschaltete Stromversorgung wird durch eine grüne Kontrollleuchte in der oberen, linken Ecke der Taste EIN/AUS. Der Ofen beginnt den Heißhaltemodus. Die gelbe Kontrollleuchte HEISSHALTEN leuchtet auf und die zuletzt eingestellte Heißhaltetemperatur wird eingeblendet.

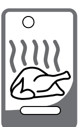
Zum Festlegen der BACK-/BRATTEMPERATUR — Die Taste BRATEN/BACKEN drücken. Die Vorheizen-Kontrollleuchte leuchtet auf und die zuletzt eingestellte Back-/Brattemperatur wird eingeblendet. Wenn die Back-/Brattemperatur geändert werden soll, die AUF- oder AB-PFEILTASTEN drücken.

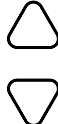
Zum Backen nach Zeit — die Taste UHR drücken. Die grüne UHR-Kontrollleuchte leuchtet auf und die zuletzt eingestellte Brat-/Backdauer wird angezeigt. Wenn die eingestellte Dauer geändert werden soll, die AUF- oder AB-PFEILTASTE drücken. Auf der Anzeige wechselt die Solltemperatur und die verstrichene Dauer ab.

Zum Backen nach Sensortemperatur — die Taste SENSOR drücken. Die grüne SENSOR-Kontrollleuchte leuchtet auf und die zuletzt eingestellte Produktinnentemperatur wird angezeigt. Wenn die eingestellte Temperatur geändert werden soll, die AUF- oder AB-PFEILTASTE drücken. Auf der Anzeige wechselt die Solltemperatur, die verstrichene Dauer und die Sensortemperatur ab.

Zum Festlegen der HEISSHALTE-Temperatur — Die Taste HEISSHALTEN drücken. Die grüne Kontrollleuchte für Backen/Braten leuchtet weiter auf. Wenn die Heißhaltetemperatur geändert werden soll, die AUF- oder AB-PFEILTASTE drücken. Auf der Anzeige wechselt die eingestellte Heißhaltetemperatur und die Dauer, die das Produkt bereits im Heißhaltemodus ist. Der Ofen bleibt solange im HEISSHALTEMODUS, bis die Taste EIN/AUS gedrückt wird.

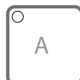
 

Zum Festlegen der Räucherzeit (Heißräuchern) — Die Taste RÄUCHERN drücken. Zum Einstellen der gewünschten Räucherdauer die AUF- oder AB-PFEILTASTE drücken. Es wird die zuletzt eingestellte Zeit angezeigt.

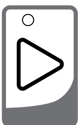


Die Taste START drücken, um den Back-/Bratzyklus zu beginnen.

Backen/Heißhalten/Räuchern mit den Speicher-Menütasten

Die gewünschte SPEICHER-Taste (A bis H) drücken. SPEICHER-Tasten mit gespeicherten Programmen leuchten grün. Der Ofen schaltet sich automatisch in den Vorheizmodus. Der Ofen gibt in regelmäßigen Abständen Signaltöne ab, wenn ein Vorheiz-Bereitschaftszustand erreicht wurde; sowohl die Bereit- als auch die Start-Kontrollleuchte blinken. Zum Programmieren einer Speicher-Menütaste siehe **Programmieren eines Speichers** in diesem Handbuch.



Die Taste START drücken, um den Back-/Bratzyklus zu beginnen.

VORSICHT

Damit keine gefährlichen Temperaturen entstehen, dürfen in keinem Fall kalte Lebensmittel zum Erhitzen in den Ofen gestellt werden, wenn sich darin bereits erhitzte Lebensmittel befinden.

BETRIEB

Programmieren eines Speichers

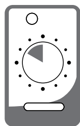
Das zu programmierende Produkt auswählen und die Programmierung bei AUSGESCHALTETER Ofensteuerung-Stromversorgung beginnen.



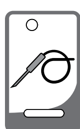
Die Taste EIN/AUS der Steuerung kurz drücken. Der Ofen gibt eine Sekunde lang Signaltöne ab. Die eingeschaltete Stromversorgung wird durch eine grüne Kontrollleuchte in der oberen, linken Ecke der Taste EIN/AUS. Der Ofen beginnt den Heißhaltemodus. Die gelbe HEISSHALTEN-Kontrollleuchte leuchtet auf und die zuletzt eingestellte Heißhaltetemperatur wird eingeblendet.




Zum Festlegen der BACK-/BRATTEMPERATUR — die Taste BRATEN/BACKEN drücken. Die Vorheizen-Kontrollleuchte leuchtet auf und die zuletzt eingestellte Back-/Brattemperatur wird eingeblendet. Wenn die Back-/Brattemperatur geändert werden soll, die AUF- oder AB-PFEILTASTEN drücken.



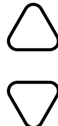

Zum Backen nach Zeit — die Taste UHR drücken. Die grüne UHR-Kontrollleuchte leuchtet auf und die zuletzt eingestellte Brat-/Backdauer wird angezeigt. Wenn die eingestellte Dauer geändert werden soll, die AUF- oder AB-PFEILtaste drücken. Auf der Anzeige wechselt die Solltemperatur und die verstrichene Dauer ab.



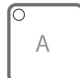

Zum Backen nach Sensortemperatur — die Taste SENSOR drücken. Die grüne SENSOR-Kontrollleuchte leuchtet auf und die zuletzt eingestellte Produktinnentemperatur wird angezeigt. Wenn die eingestellte Temperatur geändert werden soll, die AUF- oder AB-PFEILTASTE drücken. Auf der Anzeige wechselt die Solltemperatur, die verstrichene Dauer und die Sensortemperatur ab.




Zum Festlegen der Heißhaltetemperatur — die Taste HEISSHALTEN drücken. Die grüne Kontrollleuchte für Backen/Braten leuchtet weiter auf. Wenn die Heißhaltetemperatur geändert werden soll, die AUF- oder AB-PFEILTASTE drücken. Auf der Anzeige wechselt die eingestellte Heißhaltetemperatur und die Dauer, die das Produkt bereits im Heißhaltemodus ist. Der Ofen bleibt solange im HEISSHALTEMODUS, bis die Taste EIN/AUS gedrückt wird.

Zum Festlegen der Räucherzeit — die Taste RÄUCHERN drücken. Zum Einstellen der gewünschten Räucherdauer die AUF- oder AB-PFEILTASTE drücken. Es wird die zuletzt eingestellte Zeit angezeigt.

Einen Buchstaben für das Produkt auswählen, das in den vorherigen Schritten programmiert wurde. Die gewünschte SPEICHER-Taste zwei Sekunden lang gedrückt halten. Wenn die Speicher programmiert wurde, ertönt ein zweiter Signalton und die Speicher-Kontrollleuchte leuchtet.

Hinweis: Es kann immer nur jeweils ein Speicher programmiert werden. Wenn eine weitere Speicher-Taste programmiert werden soll, muss der Ofen gestartet oder gestoppt werden, indem die Stromversorgung zur Kammer aus- und eingeschaltet oder die Taste START/STOPP gedrückt wird. Die zuletzt verwendete SPEICHER-Taste ist die Ofenbetriebsfolge für das nächste Produkt, das programmiert werden soll. Einstellungen können für das nächste Produkt manuell geändert und mit einer anderen vorprogrammierten Buchstabentaste belegt werden.

Löschen eines Speichers

Wenn ein Programm gelöscht werden soll, muss der Ofen entweder im Einschalt-Heißhaltemodus oder im Vorheizmodus sein. Der Ofen darf kein GESPEICHERTES Menüprogramm ausführen.

Wenn sich der Ofen im Einschalt-Heißhaltemodus oder Vorheizmodus befindet, die Taste ABBRECHEN und zugehörige SPEICHER-Taste, deren Programm gelöscht werden soll, 2 Sekunden lang drücken. Wenn der Speicher gelöscht wurde, gibt der Ofen einen ein Sekunden langen Signalton ab.

WICHTIG - Nachdem ein Produkt unter einer Speichertaste gespeichert wurde, müssen Produkt und programmierter Buchstabe schriftlich notiert werden. Zu diesem Zweck ist eine Menükarte (PE-23384) vorgesehen.

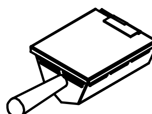
BETRIEB

Vorbereitung

Die Entlüftungsschlitze in der Tür je nach ausgewähltem Garungsprozess einstellen. Beim Räuchern müssen die Türentlüftungsschlitze immer geschlossen bleiben. Die Tropfwanne unten in den Ofen einsetzen.

Holzspäne

Einen gefüllten Behälter Holzspäne 5 bis 10 Minuten lang in Wasser einweichen. Überschüssiges Wasser abtropfen lassen und die feuchten Holzspäne in den Holzspänebehälter des Räucherofens geben. Den Behälter in den Ofen setzen.



ACHTUNG



DIE VERWENDUNG VON UNANGEBRACHTEN MATERIALEN BEIM ABBRENNEN KANN ZU SCHÄDEN, GEFAHREN, FUNKTIONSSTÖRUNGEN FÜHREN ODER DIE LEBENSDAUER DES OFENS VERRINGERN.

BENUTZEN SIE KEIN SÄGEMEHL ALS BRENNSTOFF.

VERWENDEN SIE KEINE HOLZSPLITTER, DIE KLEINER ALS EIN DAUMENNAGEL SIND.

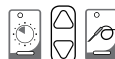
Heißräucherverfahren



Kurz den EIN / AUS-Schalter der Steuerung drücken.



Den BACKEN-Thermostat drücken und auf die erforderliche Temperatur einstellen.



ZEIT oder SENSOR drücken und einstellen.



Den HEISSHALTEN-Thermostat drücken und auf die erforderliche Temperatur einstellen.



Der Ofen wärmt sich automatisch auf die eingestellte Backtemperatur vor. Der Ofen gibt einen Signalton ab, sobald der Vorheizvorgang abgeschlossen ist.

Das Produkt zum Garen vorbereiten.
Das Produkt auf die Einschübe laden.

Einstellen der Räucherdauer



Die Taste RÄUCHERN drücken.
Die AUF- und AB-PFEILTASTE drücken, um die Räucherdauer in Minuten einzustellen.
START drücken.

Hinweis: Die Räucheruhr aktiviert das Heizelement im Holzspänebehälter, sofern ein Garungs- oder Heißhaltemodus ausgewählt ist. Das Räucherelement schaltet sich während des Vorheizens oder im Bereitschaftsmodus nicht ein. Ein gefüllter Holzspänebehälter erzeugt Rauch für ca. 1 Stunde langes Räuchern. Die Räucheruhr kann jedoch auf einen längeren Zeitwert eingestellt werden.

Damit das Produkt besonders zart wird und um den Arbeitsaufwand während der Stoßzeiten zu verringern, kann das Produkt über Nacht gegart und heißgehalten werden.

Diese Anweisungen sind nur grundlegende Bedienungsrichtlinien. Vollständige Anweisungen sind der „HALO HEAT-Richtlinie zum Niedrigtemperaturgaren und -heißhalten" zu finden, die mit dem Ofen mitgeliefert wurde.

Kalträucherverfahren

Einstellen des Kalträuchermodus



Kurz den EIN / AUS-Schalter der Steuerung drücken.



Die RÄUCHERTaste 3 Sekunden lang gedrückt halten.

Einstellen der Kalträucher-Haltetemperatur

Die Temperatur ist automatisch die letzte Räucherhaltetemperatur, die vom Bediener eingestellt wurde. Der Haltetemperaturbereich beträgt -10 °C bis 96 °C.



Um diese Standardtemperatur zu erhöhen, die Taste HEISSHALTEN drücken und dann die AUF-PFEILTASTE drücken, um eine höhere Standardtemperatur festzulegen.

Festlegen der Räucher-Überprüfungstemperatur (FALLS GEWÜNSCHT)



Die Taste SENSOR drücken.
Die AUF- und AB-PFEILTASTE DRÜCKEN, um die Überprüfungstemperatur festzulegen.
Der Sensorbereich beträgt -10 °C bis 91 °C.

Dadurch wird der Sensor in den Kalträucherprozess miteinbezogen und die Steuerung löst einen Alarm aus, wenn die Temperatur den Sensorsollwert überschreitet.

Einstellen der Räucherdauer



Die Taste RÄUCHERN drücken.
Die AUF- und AB-PFEILTASTE DRÜCKEN,um die Räucherdauer in Minuten einzustellen.

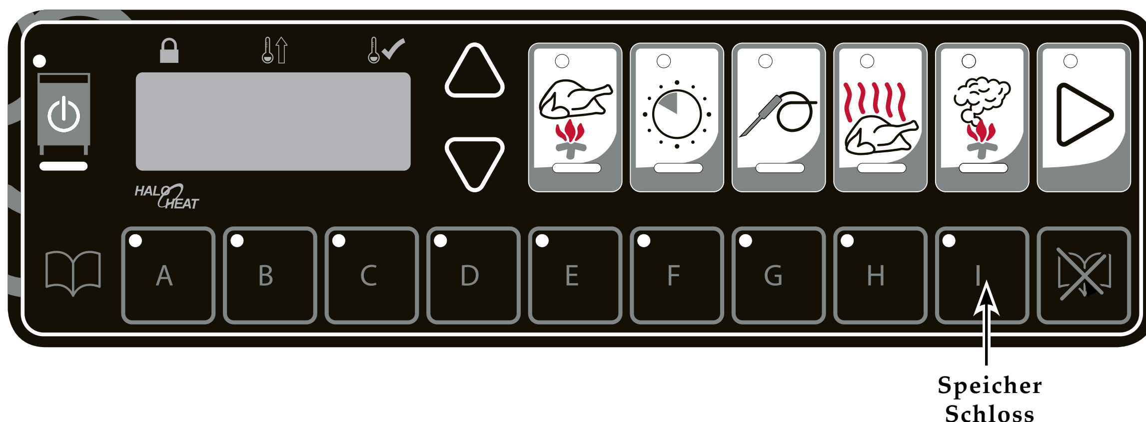
Das Produkt zum Räuchern vorbereiten.Den Edelstahlbehälter gefüllt mit Eis auf den Einschub über Räucherbehälter schieben.Das Produkt auf die Einschübe laden.



START DRÜCKEN.

Geschmackspräferenz	Mindesträucherdauer
Geringes Raucharoma	10 Min.
Mittleres Raucharoma	30 Min.
Starkes Raucharoma	40 Min.
Sehr starkes Raucharoma	60 Min.
Extra starkes Raucharoma	80 Min.

BENUTZEROPTIONEN



Sperren und Freigeben von Speichertasten

SPEICHER-Tasten A bis H können gesperrt werden, damit ein Programm nicht gespeichert, geändert oder gelöscht werden kann.

Zum Sperren der SPEICHER-Tasten Kdie Taste „I“ gedrückt halten, bis der Ofen einen Signalton abgibt. Die Taste „I“ loslassen. Die grüne Kontrollleuchte auf der Taste „I“ leuchtet auf. Die OfenSPEICHERtasten A bis H sind nun gesperrt.

Hinweis: Von dieser Sperre sind nur die OfenSPEICHERtasten A bis H betroffen, damit der Ofen weiterhin in den Modi Backen/Braten, Sensor und Heißhalten (ohne Programme) benutzt werden kann.

Zum Entsperren der SPEICHER-Tasten, die Taste ABBRECHEN gemeinsam mit der Taste „I“ zwei Sekunden lang gedrückt halten, bis die Leuchte auf der Taste „I“ nicht mehr leuchtet. Alle Tasten loslassen. Die Ofenspeichertasten sind nun freigegeben.

Sperren und Freigeben des Bedienfelds

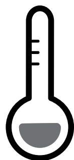
Das Bedienfeld kann jederzeit gesperrt werden, um unbeabsichtigte oder versehentliche Änderungen zu verhindern.

Wenn das Bedienfeld gesperrt werden soll, die AUF-Pfeiltaste ***gedrückt halten*** und die Taste EIN/AUS drücken. Es ertönt ein kurzer Signalton und das Bedienfeldschloss leuchtet auf. Alle Tasten loslassen. Das Bedienfeld des Ofens ist nun gesperrt.

Hinweis: Das Bedienfeld ist nun vollständig gesperrt, mit Ausnahme der Taste EIN/AUS und den PFEILTASTEN. Die Ofensteuerung kann nun nicht abgeschaltet werden.

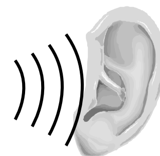
Wenn das Bedienfeld entsperrt werden soll, die AB-Pfeiltaste ***gedrückt halten*** und dann die Taste EIN/AUS drücken. Es ertönen drei kurze Signaltöne und das Bedienfeldschloss erlischt. Alle Tasten loslassen. Das Bedienfeld ist nun freigegeben und kann normal verwendet werden.

Auswahl von Grad Celsius oder Fahrenheit



Wenn das Bedienfeld im ***AUS-Modus ist,*** die AUF-Pfeiltaste halten, bis die Anzeige die aktuelle Auswahl anzeigt. Entweder die AUF- oder AB-Pfeiltaste drücken, um zwischen den beiden Optionen zu wechseln. Nach jedem Wechsel muss die Taste losgelassen werden. Die Anzeige muss gelöscht werden, bevor der Vorgang wiederholt werden kann.

Einstellen der Signalton-Lautstärke



Wenn die Steuerung im ***AUS-Modus ist, die AB-Pfeiltaste gedrückt halten*** bis die Anzeige die aktuelle Lautstärke anzeigt. Die AUF- oder AB-PFEILTASTE drücken, um durch die vier Optionen zu blättern (0 = Aus, 1 = Leise, 2 = Mittel, 3 = Laut).

HACCP

HACCP-Dokumention, Daten-Logger - Optional

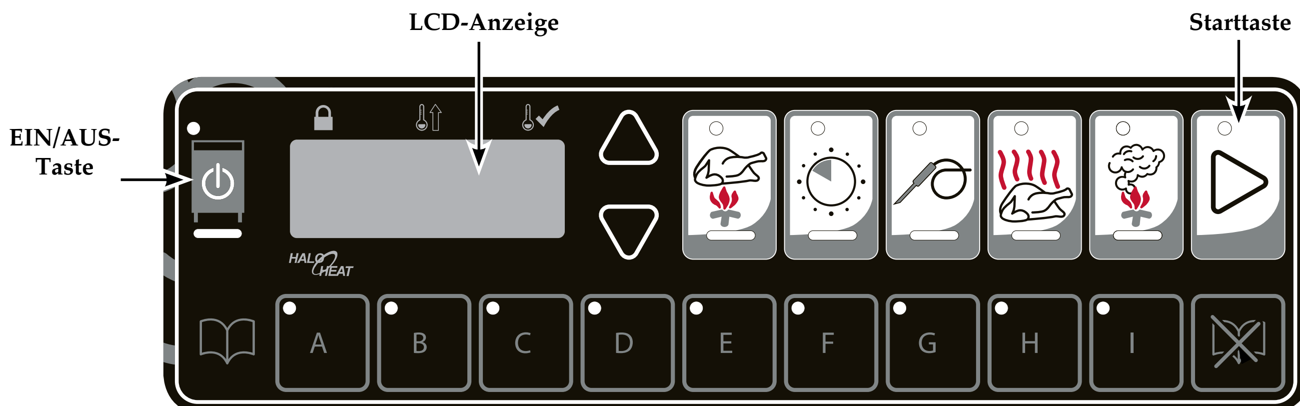
Dieser Ofen erfüllt die gemäß HACCP vorgeschriebenen Kriterien durch die Bereitstellung von automatischer Probennahme, Dokumentation, Sollwertüberprüfung, Rezeptprotokollierung und von Datums- und Uhrzeitwerten. Diese Daten werden 30 Tage lang gespeichert. Diese Informationen können am Bildschirm angezeigt oder auf einen USB-Datenträger heruntergeladen und auf einen Computer kopiert werden. Die Daten werden im CSV-Format (comma-separated variable, *.csv) gespeichert, das in einem Tabellenkalkulationsprogramm einfach zu öffnen ist.

	A
1	Unit Serial Number 01:10:04
2	Software Version: 0.12
3	Control Personality: 0
4	Start Time 7/26/2012 10:33
5	Cavity Upper
6	Program Name Preset A
7	Cook Set Temperature (°F) 250
8	Cooking by: Time
9	Cook Time 2:24
10	Hold Set Temperature (°F) 150
11	
12	
13	
14	Date Time Mode Cavity Set-Temperature (°F) Cavity (°F) Probe (°F) Additional Information
15	7/26/2012 10:33:57 Preheat 250 250 146
16	7/26/2012 10:37:29 Cook 250 249 146
17	7/26/2012 10:38:57 Cook 250 251 146
18	7/26/2012 10:43:57 Cook 250 250 146
19	7/26/2012 10:47:29 Hold 150 150 146
20	7/26/2012 10:48:57 Hold 150 151 146
21	
22	
23	

HACCP-Datenprobe

Herunterladen der erfassten Daten:

1. Alle Ofenkammern müssen abgeschaltet sein.
2. Es sollte ein komplett leerer USB-Stick verwendet werden. Die Kappe vom USB-Anschluss an der rechten Seite des Bedienfelds entfernen und den USB-Stick einschieben. Auf der Anzeige erscheint „Usb". Falls auf der Anzeige nicht „Usb" erscheint, einen anderen USB-Stick versuchen oder den Alto-Shaam-Service verständigen.
3. Die Taste START gedrückt halten, bis auf der Anzeige „Ξ XYZ" eingeblendet wird. Die Ziffer ganz rechts ist der abgeschlossene Prozentsatz des Herunterladevorgangs. Die Kontrollleuchte der Taste START blinkt während des Herunterladevorgangs. Wenn auf der Anzeige „Ξ 100" eingeblendet wird, ist der Herunterladevorgang abgeschlossen.
4. Den USB-Stick herausziehen und den USB-Anschluss mit der Kappe verschließen. Wenn der USB-Stick entfernt wird, gibt der Ofen 1 Sekunde lang einen Signalton ab, der das Entfernen des USB-Sticks bestätigt.



ALLGEMEINE RICHTLINIEN ZUM HEISSHALTEN

Chefs, Köche und anderes Küchenpersonal arbeiten mit verschiedenen Zubereitungsmethoden. Die korrekten Heißhaltetemperaturen für eine bestimmte Speise hängen vom Feuchtigkeitsgehalt, der Dichte, Menge und der gewünschten Serviertemperatur ab. Sichere Heißhaltetemperaturen müssen auch Verdaulichkeit berücksichtigen, die die Länge der Heißhaltedauer einer bestimmten Speise bestimmt.

Halo Heat erhält die maximale Feuchtigkeit der Speise aufrecht, ohne Wasser oder Dampf zuführen zu müssen. Durch Beibehaltung des maximalen natürlichen Feuchtigkeitsgehaltes bleibt der Geschmack der Speise erhalten und echter. Zusätzlich zum Beibehalten des Feuchtigkeitsgehaltes sorgt die sachte Wirkungsweise der Halo Heat Ringwärmetechnik für eine einheitliche Temperatur im Gerät, ohne dass ein Gebläse erforderlich ist, welches wieder zu weiteren Feuchtigkeitsverlusten auf Grund von Verdampfung und Verdunstung führt.

Wenn die Speise nach dem Garen sofort in ein Gerät mit niedriger Temperatur zum Heißhalten von heißen Speisen umgelagert wird, kann sich Kondensation auf dem Produkt und im Inneren von Kunststoffbehältern niederschlagen, die in Selbstbedienungsanwendungen benutzt werden. Wenn die Speise etwas abdampfen kann, kann dieses Problem eventuell vermieden werden. Um die Sicherheit und Qualität frisch gekochter Speisen zu präservieren, darf für dieses anfängliche Abdampfen des Produktes maximal ein bis zwei Minuten gewartet werden.

Die meisten Heißhalteschränke mit Halo-Heizung verfügen über eine Thermostatregelung zwischen 16 ° und 93 °C. Wenn das Gerät über Ventilationsschlitze verfügt, müssen diese geschlossen werden, um Feuchtigkeitsverluste zu vermeiden, oder geöffnet werden, damit die Speise knusprig bleibt.

WARMHALTE-TEMPERATURBEREICH

FLEISCH	CELSIUS
RINDERBRATEN — Englisch	54 °C
RINDERBRATEN — Med/Well Done	68 °C
RINDERBRUST	71 — 79 °C
CORNED BEEF	71 — 79 °C
PASTRAMI	71 — 79 °C
HOCHRIPPE — Englisch	54 °C
STEAKS — Gebraten/Gebacken	60 — 71 °C
RIPPCHEN — Rind oder Schwein	71 °C
KALB	71 — 79 °C
SCHINKEN	71 — 79 °C
SCHWEIN	71 — 79 °C
LAMM	71 — 79 °C
GEFLÜGEL	
HÜHNCHEN— Gebraten/Gebacken	71 — 79 °C
ENTE	71 — 79 °C
PUTE	71 — 79 °C
ALLGEMEIN	71 — 79 °C
FISCH/MEERESTIERE	
FISCH — Gebraten/Gebacken	71 — 79 °C
HUMMER	71 — 79 °C
GARNELEN — Gebacken	71 — 79 °C
BACKWAREN	
BROTE/BRÖTCHEN	49 — 60 °C
VERSCHIEDENE	
KASSEROLEN	71 — 79 °C
TEIG — Gären	27 — 38 °C
EIER —Setzei/Spiegelei	66 — 71 °C
GEFRORENE HAUPTSPEISEN	71 — 79 °C
VORSPEISEN	71 — 82 °C
NUDELN	71 — 82 °C
PIZZA	71 — 82 °C
KARTOFFEL	82 °C
FERTIGTELLER	60 — 74 °C
SAUCEN	60 — 93 °C
SUPPE	60 — 93 °C
GEMÜSE	71 — 79 °C

DIE ANGEFÜHRTEN WARMHALTETEMPERATUREN SIND NUR VORGESCHLAGENE RICHTLINIEN. ALLE SPEISEN MÜSSEN AUF BASIS DER PRODUKTKERNTEMPERATUR WARMGEHALTEN WERDEN. BEI DEN NFORDERUNGEN AN DIE KERNTEMPERATUR MÜSSEN IMMER ALLE LOKALEN GESUNDHEITS- ODER HYGIEEVORSCHRIFTEN EINGEHALTEN WERDEN.

PFLEGE UND REINIGUNG

SCHUTZ VON EDELSTAHLFLÄCHEN



Bei der Behandlung von Edelstahlflächen ist es wichtig, diese gegen Korrosion zu schützen. Kratzer, ätzende oder andere ungeeignete Chemikalien können die Schutzschicht der Oberfläche zerstören. Scheuerschwämme, Stahlwolle oder andere Reinigungswerkzeuge aus Metal zerstören die Schutzschicht. Selbst hartes wasser (mittlerer bis hoher Chlorid Anteil), kann zu Korrosion und Lochfrass führen. Viele säurehaltige Lebensmittelreste auf den Garraumwänden können zur Korrosion führen.

Es ist wichtig nur geeignete Reinigungsmittel und Reinigungsmethoden zu verwenden um eine lange Lebensdauer des Gerätes zu gewähren. Lebensmittelreste sollten sofort entfernt werden und die Fläche abgewischt werden. Das Gerät muss täglich gereinigt werden. Beim verwenden von Reinigungsmitteln sollten die Flächen nass abgewischt werden und anschliessend umgehend trocken gewischt werden.

⚠ GEFAHR

VOR DEM REINIGEN ODER WARTEN DES GERÄTES DEN NETZSTECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN.

REINIGUNGMITTEL

Benutzen Sie nur für Edelstahl zugelassene, nicht scheuernde Reinigungsmittel. Die Reinigungsmittel müssen chemikalisch chloridfreie Verbindung sein und dürfen keine quaternäres Salz enthalten. Niemals Salzsäure (Hydrochlorid-Säure) zum Reinigen von Edelstahl verwenden. Benutzen Sie auschliesslich vom Hersteller empfohlene Reinigungsmittel. Fragen Sie Ihren Händler nach geeigneten Reinigungsmitteln und Methoden.

REINIGUNGSWERKZEUG

Die Reinigung kann normalerweise mit einem geeigneten Reinigungsmittel und einem weichen sauberen Tuch durchgeführt werden. Für stärkere Verschmutzung benutzen Sie einen weichen nicht scheuernden Schwamm. Um Kratzer zu vermeiden wischen Sie in der Richtung der Oberflächenpolierung. Benutzen Sie niemals Drahtbürsten, Stahlwolle oder Metallspachtel zum entfernen von Lebensmittelresten.

⚠ VORSICHT

KEINE SPACHTEL

KEINE DRAHTBÜRSTEN

KEINE STAHLWOLLE

UM EDELSTAHLFLÄCHEN ZU SCHÜTZEN, BENUTZEN SIE NIEMALS AGGRESSIVE REINIGUNGSMITTEL, CHLOR ENTHALTENDE REINIGER ODER REINIGER, DIE QUATERNÄRE SALZE ENTHALTEN. VERWENDEN SIE NIE DRAHTBÜRSTEN, STAHLWOLLE ODER METALLSPACHTEL.

PFLEGE UND REINIGUNG

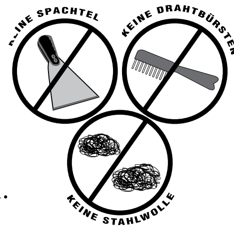
PFLEGE DER AUSRÜSTUNG



Unter normalen Umständen sollte dieser Ofen lange und problemlos funktionieren. Es ist keine vorbeugende Wartung erforderlich; die folgenden Pflegerichtlinien geben an, wie dieser Ofen länger und problemlos eingesetzt werden kann.

Die Reinheit und das Aussehen dieses Geräts trägt beachtlich zum effizienten Betrieb und zu appetitlichen Speisen bei. Ein sauberes gutes Gerät funktioniert besser und hält länger.

TÄGLICHE REINIGUNG



1. Den Ofen von der Stromversorgung abstecken und abkühlen lassen.
2. Alle entnehmbaren Teile, wie Einschübe, Schienen und Auffangschalen, herausnehmen. Diese Teile müssen separat gereinigt werden.
3. Alle Metallflächen im Ofeninneren mit einem Papiertuch abwischen, um lose Speisereste zu entfernen.
4. Alle Metallflächen im Ofeninneren mit einem feuchten, sauberen Tuch oder Schwamm und einem hochwertigen kommerziellen Reiniger reinigen.

HINWEIS: Keine Scheuermittel, Reiniger auf Chlorbasis oder Reiniger mit quaternären Ammoniumverbindungen benutzen. Nie Salzsäure an Edelstahl benutzen.

5. Stark verunreinigte Stellen mit einem wasserlöslichen Entfettungsmittel besprühen und 10 Minuten lang einwirken lassen. Danach mit einem Kunststoff-Reibschwamm entfernen.
6. Bedienfeld, Türventilationsschlitze, Türgriffe und Türdichtungen gründlich abwischen, da sich dort Speisereste ansammeln können.



GEFAHR



VOR DEM REINIGEN ODER WARTEN DES GERÄTES DEN NETZSTECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN.

7. Die Oberflächen mit einem Schwamm und sauberem, warmen Wasser abwischen.
8. Überschüssiges Wasser mit einem Schwamm aufwischen und mit einem sauberen Tuch trocken wischen oder an der Luft trocknen lassen. Die Türen offen lassen, bis das Innere komplett trocken ist. Die Seitenschienen und Einschübe wieder anbringen.
9. Die Türdichtungen und das Bedienfeld mit einem sauberen, weichen Tuch abwischen.
10. Das Innere kann nach der Reinigung und Spülung mit einer Desinfizierungslösung ausgewischt werden. Diese Lösung muss zum Gebrauch auf Edelstahl und für Nahrungsmittelkontakt zugelassen sein.
11. Um die Schutzbeschichtung von poliertem Edelstahl aufrecht zu erhalten, die Schrankaußenflächen mit einem Reiniger reinigen, der für Edelstahl empfohlen ist. Das Reinigungsmittel auf ein sauberes Tuch sprühen und in Maserungsrichtung des Edelstahls wischen.
12. Glas mit einem Fensterreiniger reinigen.

Immer alle geltenden Hygienebestimmungen für die Reinigung und Desinfizierung von Ausrüstungen einhalten.

GEFAHR





ZU KEINEM ZEITPUNKT SOLLTE DAS INNERE ODER DAS ÄUSSERE MIT DAMPF GEREINIGT WERDEN, NOCH SOLLTE ES ABGESPRITZT ODER UNTER WASSER GESETZT WERDEN, NOCH IN ANDERE FLÜSSIGKEITEN GETAUCHT WERDEN. VERWENDEN SIE KEINEN WASSERSTRAHLER ZUM REINIGEN.

ES KÖNNTEN ERNSTHAFTE UND/ ODER ELEKTRISCHE SCHÄDEN ENTSTEHEN.

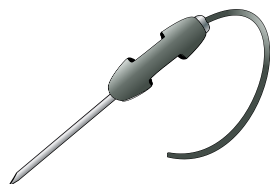
WIRD DAS GERÄT DEM WASSER AUSGESETZT, LÄUFT DIE GARANTIE AB.

PFLEGE UND REINIGUNG

REINIGUNG DER TÜRVENTILATIONSSCHLITZE

Türventilationsschlitze müssen nach Bedarf geprüft und gereinigt werden.

SENSOREN MÜSSEN TÄGLICH GEREINIGT WERDEN



Alle Speisereste von den Sensoren entfernen. Die gesamte Baugruppe Sensor und Kabel in warmer Geschirrspülmittellösung und mit einem sauberen Tuch reinigen. Das Geschirrspülmittel entfernen, indem jeder Sensor und jedes Kabel mit reinem Wasser und einem Tuch nachgewischt wird. Die Sensoren und Sensorhalterung mit einem Wegwerf-Alkoholbausch oder einer Desinfizierungslösung abwischen, die für Flächen mit Nahrungsmittelkontakt empfohlen ist. Sensor und Kabel in der Sensorhalterung an der Luft trocknen lassen.

PRÜFEN DES KÜHLGEBLÄSES UND DES OFEN-BEDIENFELDS

Während der Ofen warm ist, prüfen, ob das Kühlgebläse im Bereich des Bedienfelds funktioniert. Das Gebläse befindet sich an der Rückseite im oberen Teil.

EINMAL PRO MONAT DEN GESAMTZUSTAND DES OFENS PRÜFEN

Den Ofen einmal pro Monat auf mechanische Schäden und lose Schrauben prüfen. Alle Probleme beseitigen, bevor sie den Betrieb des Ofens beeinträchtigen können.

DEN OFEN NICHT BENUTZEN, WENN DIE BEDIENUNGSFUNKTIONEN NICHT KORREKT FUNKTIONIEREN

In der Fehlersuchanleitung in diesem Handbuch nachschlagen oder einen autorisierten Servicetechniker verständigen.

 **GEFAHR**



VOR DEM REINIGEN ODER WARTEN DES GERÄTES DEN NETZSTECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN.

TÄGLICHE REINIGUNG DER ZINKEN

Damit genaue Produktinnentemperaturen angezeigt werden, müssen die Zinken des herausnehmbaren Sensors täglich gereinigt werden.

1. An Ende jeder Produktionsschicht alle Speisereste von den Zinken entfernen. Den gesamten Zinkenstecker und den Bereich zwischen den Zinken mit einem sauberen Tuch und warmer Geschirrspülmittellösung abwischen.
2. Das Geschirrspülmittel mit einem Tuch entfernen und mit sauberem Wasser spülen.
3. Die Zinken trocknen lassen, bevor der herausnehmbare Sensor wieder angebracht wird.



GEFAHR





ZU KEINEM ZEITPUNKT SOLLTE DAS INNERE ODER DAS ÄUSSERE MIT DAMPF GEREINIGT WERDEN, NOCH SOLLTE ES ABGESPRITZT ODER UNTER WASSER GESETZT WERDEN, NOCH IN ANDERE FLÜSSIGKEITEN GETAUCHT WERDEN. VERWENDEN SIE KEINEN WASSERSTRAHLER ZUM REINIGEN.

ES KÖNNTEN ERNSTHAFTE UND/ ODER ELEKTRISCHE SCHÄDEN ENTSTEHEN.

WIRD DAS GERÄT DEM WASSER AUSGESETZT, LÄUFT DIE GARANTIE AB.

DESINFIZIERUNG

Geschmack und Aroma von Speisen sind häufig sehr eng miteinander verbunden, so das diese nur schwer – wenn überhaupt- getrennt werden können. Es gibt auch einen wichtigen untrennbaren Zusammenhang zwischen Sauberkeit und Geschmack. Sauberkeit, höchste Betriebeffizients und Erscheinung des Gerätes tragen beachtlich zu schmackhaften und appetitlichen Speisen bei. Geräte die gepflegt werden, funktionieren bessen und halten länger.

Beim Garen von Speisen kommt es zur Geschmacksübertragung. Dieses gilt für gutes und schlechstes Aroma. Unerwüschtes Aroma bzw. Geschmäcker wird meist durch Bakterienwachstum bei der Speisenzubereitung verursacht. Saurer, Ranziger, Muffiger und anderer Geschmack bzw. Geruch sind meist das resultat der Keimbildung.

Gründliche Sauberkeit ist die beste vorbeugung um einen natürlichen Geschmack zu gewährleisten. Das bedeutet gute Kontrolle vor sichtbarer (Schmutz) und unsichtbarer (Keime) Verunreinigung. Gründliche Hygiene gewährleistet unverzichtbare Sauberkeit. Sie gewährleisten eine gute Erscheinung des Gerätes sowie maximale Effizienz und Nutzbarkeit. Noch wichtiger ist, dass ein gutes Hygieneprogramm einer der wichtigsten Faktoren bei der Vermeidung von Krankheiten ist, die durch speisen verursacht werden.

Eine kontrollierte Warmhalteumgebung für zubereitete Speisen ist einer der wichtigsten Faktoren bei der Vermeidung von Kankheiten durch Speisen. Die Temperaturüberwachung und – kontrolle bei Anlieferung, Lagerung, Zubereitung und beim Servieren der Speisen ist ebenso wichtig.

Die genaueste Metode zum Messen sicherer Temperaturen von heissen und kalten Speisen ist das Messen der Kerntemperatur. Ein hochwertiges Thermometer ist ein effektives Hilfsmittel dafür und sollte regelmäsig für alle Produkte benutzt werden, bei denen eine bestimmte Warmhaltetemperatur erforderlich ist.

Eine umfassendes Hygieneprogramm muss sich bei der Schulung des Personals in grundlegende Hygiene und Desinfizierungsaufgaben konzentrieren. Dazu gehören persönliche Hygiene, korrekte Handhabung roher Nahrungsmittel, Kochen bei einer sicheren Kerntemperatur und die routinemässige Überwachung der Kerntemperatur von der Anlieferung bis zum Servieren.

Die meisten Speisebedingten Krankheiten können durch korrekte Tmperaturregelung und eine umfangreiches Hygieneprogramm vermieden werden. Diese beiden Faktoren sind wichtig, um Qualitätsservice als Grundlage der Kundenzufriedenheit aufzubauen. Sichere Handhabung von Nahrungsmitteln zur Verhinderung von speisenbedingten Krankheiten ist von entscheidener Bedeutung für die Gesundheit und Sicherheit der Kunden.

HACCP ist ein Akronym für „Hazard Analysis (bei) Critical Control Points“ (Gefahrenanalyse an kritischen Kontrollpunkten) und ist eine Qualitätskontrollprogramm für Betriebsverfahren, die die Intaktheit, Qualität und Sicherheit von Nahrungsmitteln gewährleisten. Schritte zur Unterstützung von Nahrungsmittel-Sicherheitspraktiken sind sowohl kosteneffektiv als auch relativ einfach. HACCP-Richtlinien gehen zwar weit über den Umfang dieses Handbuches hinaus, weitere Informationen sind jedoch über folgende Kontaktstelle zu erhalten:

CENTER FOR FOOD SAFETY AND APPLIED NUTRITION FOOD AND DRUG ADMINISTRATION 1-888-SAFEFOOD

PRODUKTKERNTEMPERATUREN VON SPEISEN	
HEISSE SPEISEN	
GEFAHRENZONE	4 BIS 60 °C
KRITISCHE ZONE	21 BIS 49 °C
SICHERHEITSZONE	60 BIS 74 °C
KALTE SPEISEN	
GEFAHRENZONE	ÜBER 4 °C
SICHERHEITSZONE	2 BIS 4 °C
GEFRORENE SPEISEN	
GEFAHRENZONE	ÜBER 0 °C
KRITISCHE ZONE	-18 BIS 0 °C
SICHERHEITSZONE	-18 °C ODER DARUNTER

SERVICE

FEHLERSUCHE

Code	Beschreibung	Mögliche Ursache
E-10	**Kammer-Luftsensor, Kurzschluss**	Messwert des Kammer-Luftsensors < -15°C. Sensor-Funktionsweise prüfen. Siehe Anweisungen zur Sensorprüfung unten.
E-11	**Kammer-Luftsensor, Unterbrechung**	Messwert des Kammer-Luftsensors > 269°C. Sensor-Funktionsweise prüfen. Siehe Anweisungen zur Sensorprüfung unten.
E-20	**Produktsensor hat Kurzschluss** *Ofen backt/bratet nur zeitgesteuert*	Messwert des Produktsensors < -15°C. Sensor-Funktionsweise prüfen. Siehe Anweisungen zur Sensorprüfung unten.
E-21	**Produktsensor hat Unterbrechung** *Ofen backt/bratet nur zeitgesteuert*	Messwert des Produktsensors > 269°C. Sensor-Funktionsweise prüfen. Siehe Anweisungen zur Sensorprüfung unten.
E-30	**Untertemperatur**	Gerät hat (Sollwert - 25°F) länger als 90 Minuten nicht erreicht.
E-31	**Übertemperatur**	Temperatur im Gerät liegt seit mehr als 2 Minuten um -4°C über dem maximalen Kammersollwert. **Hinweis:** Warmhalteschränke mit diesem Fehlercode liegen mehr als 63°C über dem maximalen Sollwert.
E-60	**Echtzeituhr-Fehler**	Daten auf Voreinstellung eingestellt. Sicherstellen, dass Datum und Zeit korrekt eingestellt sind (falls zutreffend).
E-61	**Echtzeituhr-Fehler**	Das Werk verständigen.
E-64	**Uhr oszilliert nicht**	Das Werk verständigen.
E-70	**Mikroschalter-Konfigurationsfehler**	Siehe Schaltplan für das jeweilige Modell und sicherstellen, dass die Einstellungen der Mikroschalter auf der Steuerung den Angaben auf dem Schaltplan entsprechen. Wenn die Mikroschalter-Einstellungen den Angaben auf dem Schaltplan entsprechen, die Steuerung austauschen.
E-78	**Niedrige Spannung**	Spannung unter 90 V~ bei 125 V~-Gerät oder unter 190 V~ bei 208-240 V~-Gerät. Spannung korrigieren.
E-79	**Hohe Spannung**	Spannung über 135 V~ bei 125 V~-Gerät oder über 250 V~ bei 208-240 V~-Gerät. Spannung korrigieren.
E-80	**EEPROM-Fehler**	Sicherstellen, dass alle Temperaturen und Zeiten korrekt eingestellt sind. Wenn sich das Problem nicht beseitigen lässt, das Werk verständigen.
E-81	**EEPROM-Fehler**	Das Werk verständigen.
E-82	**EEPROM-Fehler**	Das Werk verständigen.
E-83	**EEPROM-Fehler**	Das Werk verständigen.
E-85	**EEPROM-Fehler**	Zeitgeber, falls zuvor aktiviert, sind nun deaktiviert. Möglicherweise defekter EEPROM.
E-86	**EEPROM-Fehler**	Gesicherter HACCP-Speicher ist fehlerhaft. HACCP-Adresse wurde auf 1 zurückgesetzt. Möglicherweise defekter EEPROM. Wenn sich das Problem nicht beseitigen lässt, das Werk verständigen.
E-87	**EEPROM-Fehler**	Gesicherte Versatzwerte sind fehlerhaft. Versatzwerte wurden auf 0 zurückgesetzt. Die Steuerung muss evtl. neu kalibriert werden. Möglicherweise defekter EEPROM. Wenn sich das Problem nicht beseitigen lässt, das Werk verständigen.
E-88	**EEPROM-Fehler**	Alle Zeitgeber-Sollwerte wurden auf 1 Minute zurückgesetzt. Zeitgeber, falls zuvor aktiviert, sind nun deaktiviert. Möglicherweise defekter EEPROM.
E-90	**Taste verklemmt**	Eine Taste wird >60 Sekunden gedrückt gehalten. Steuerung korrigieren. Der Fehler setzt sich zurück, nachdem das Problem beseitigt wurde.
E-dS	**Datenschlüssel-Fehler**	Die Datenschlüssel-Digitalsignatur ist inkompatibel. Spannungsversorgung aus- und wieder einschalten und kompatiblen Datenschlüssel installieren, falls der Fehler weiterhin auftritt.
E-dT	**Datenschlüssel-Fehler**	Datenschlüssel ist mit Steuerung inkompatibel. Kompatiblen Datenschlüssel installieren.
E-dU	**Datenschlüssel abgetrennt**	Datenschlüssel installieren, Spannungsversorgung aus- und wieder einschalten, um den Fehler zurückzusetzen.
dLto	**Im Datalogger trat eine Zeitüberschreitung auf**	Stromversorgung aus- und einschalten. Wenn sich der Fehler nicht beseitigen lässt, das Werk verständigen.
dLSD	**Micro SD Karte ist nicht eingesteckt**	SD-Karte einstecken und Stromversorgung aus- und einschalten. Wenn sich der Fehler nicht beseitigen lässt, das Werk verständigen.
Hinweis: *Im Zweifelsfall immer die Spannungsversorgung zur Steuerung aus- und wieder einschalten und das Werk verständigen, wenn sich das Problem nicht beseitigen lässt.*		

Prüfen von Produktsensor und Luftsensor:

Den Produktsensor und Luftsensor in ein Eiswasserbad legen und einen Widerstandsmesser auf die Ohm-Skala einstellen. Der gemessene Widerstand muss 100 Ohm betragen. Falls er um mehr als 2 Ohm höher oder geringer ist, muss der Sensor ersetzt werden.

SERVICE

Dieser Abschnitt ist nur zur Unterstützung von qualifizierten Technikern vorgesehen und ist nicht zum Gebrauch durch ungeschultes oder unberechtigtes Servicepersonal gedacht. Falls das Alto-Shaam®-Gerät nicht korrekt funktioniert Folgendes prüfen, bevor ein autorisierter Alto-Shaam Servicevertreter verständigt wird:

☛ Den Haupttrennschalter für die Stromversorgung des Geräts prüfen und sicherstellen, dass der Trennschalter an der Rückseite des Geräts eingeschaltet ist (falls zutreffend). ***Nicht versuchen das Gerät über diese Angaben hinaus zu reparieren oder warten.*** **Alto-Shaam kontaktieren, um den nächstgelegenen autorisierten Servicevertreter zu ermitteln. Reparaturen, die von anderen Servicevertretern ohne vorherige Autorisierung durch Alto-Shaam® durchgeführt werden, machen die Garantie nichtig.**

FEHLERSUCHE AN INTERNEN ELEKTRISCHEN KOMPONENTEN

A. Kein Strom. Anzeige ist dunkel.

1. Prüfen, ob die Steckdose oder Verteilerdose stromführend ist.
2. Prüfen, ob der Trennschalter an der Rückseite der Küchenmaschine eingeschaltet ist.
3. Prüfen, ob das Netzkabel keine Unterbrechung aufweist. Durchgangsprüfung mit einem VOM-Messer durchführen.
4. Wenn sich das Problem nicht beseitigen lässt, unter der Rufnummer 1-800-558-8744 einen qualifizierten Alto-Shaam Servicetechniker verständigen.

B. Anzeige leuchtet, aber Ofen heizt nicht.

Prüfen, ob der Obergrenzenschalter hinten oben an der Küchenmaschine ausgelöst wurde. Falls er ausgelöst wurde, den Obergrenzen-Rücksetzknopf hinten am Ofen drücken.

Nach dem Zurücksetzen muss die Ursache für die Auslösung beseitigt werden. Falls sich der Obergrenzenschalter nicht zurücksetzen lässt, ist er defekt und muss ersetzt werden. ***Das ist eine Sicherheitsvorrichtung, die nicht überbrückt oder aus dem Stromkreis entfernt werden darf.***



C. Prüfen des Luftsensors:

Den Luftsensor in ein Eiswasserbad legen und einen Widerstandsmesser auf die Ohm-Skala einstellen. Der gemessene Widerstand muss 100 Ohm betragen. Falls er um mehr als 2 Ohm höher oder geringer ist, muss der Sensor ersetzt werden.

D. Testen des Produktsensors:

Den Produktsensor in ein Eiswasserbad legen und einen Widerstandsmesser auf die Ohm-Skala einstellen. Der gemessene Widerstand muss 100 Ohm betragen.

⚠ GEFAHR

VOR DEM REINIGEN ODER WARTEN DES GERÄTES DEN NETZSTECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN.

VORSICHT

DIESER ABSCHNITT IST NUR ALS HILFESTELLUNG FÜR QUALIFIZIERTE TECHNIKER BESTIMMT UND IST NICHT FÜR UNGESCHULTES ODER UNBEFUGTES WATUNGSPERSONAL GEDACHT.

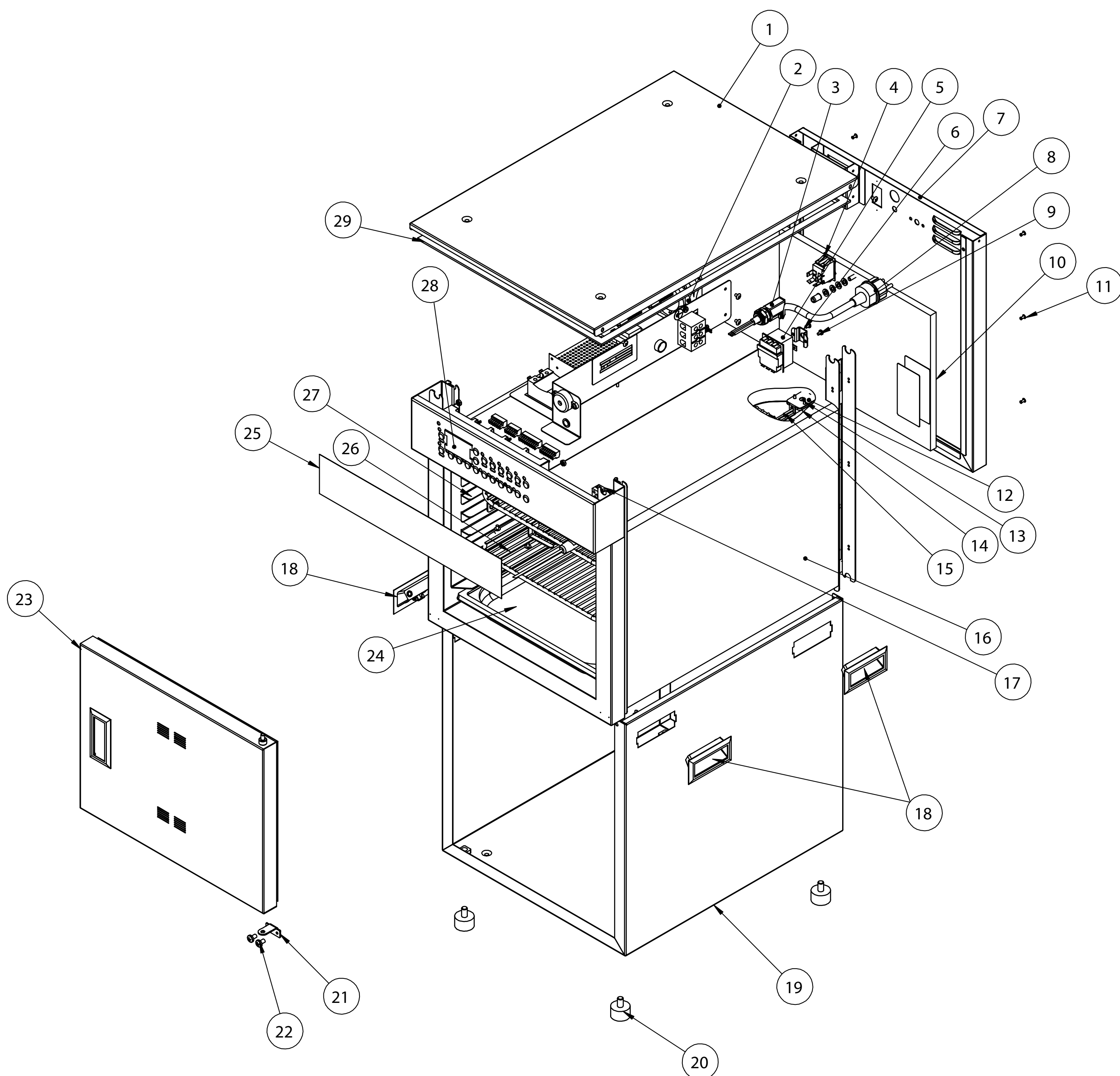
HINWEIS

Falls die Küchenmaschine längere Zeit ausgesteckt war, muss eventuell die Echtzeituhr aufgeladen werden. Den Trennschalter in der Versorgungsleitung zur Küchenmaschine ausschalten, 10 Sekunden warten und wieder einschalten. Weitere Informationen sind unter Fehlercode E-60 in der Fehlersuchanleitung dieses Handbuchs zu finden.

⚠ GEFAHR

BIS ZUM ABSCHLUSS ALLER WARTUNGSARBEITEN MUSS DER VERTEILERKASTEN GEGEN EINSCHALTEN GESICHERT ODER ALS AUSGESPERRT KENNZEICHNET SEIN.

AUSSENANSICHT - 300-TH/III (A)



Ersatzteilnummern und Zeichnungen können ohne Bekanntmachung geändert werden.

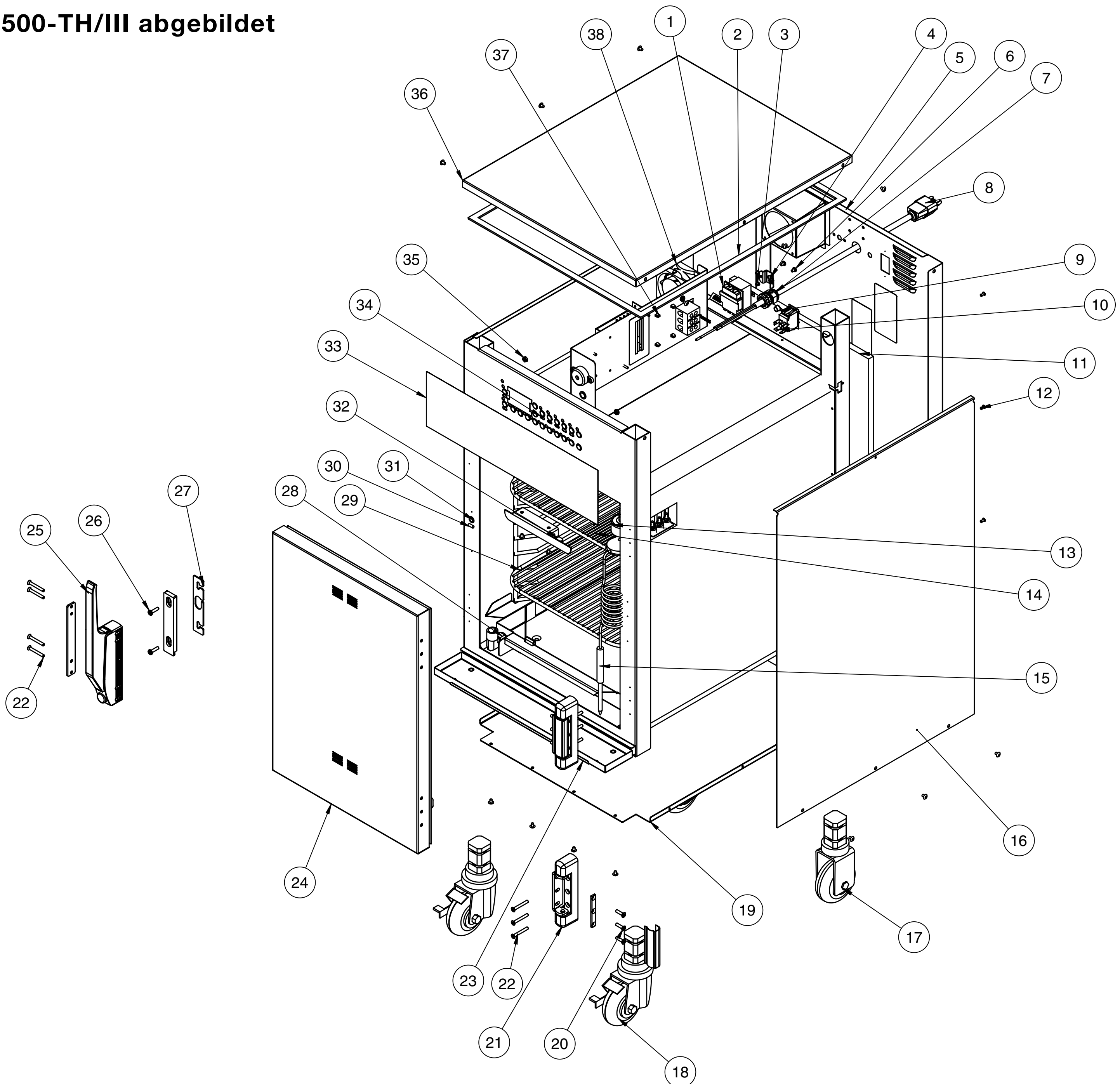
WARTUNGSANSICHT AUSSEN - 300-TH/III (A)

TEIL	BESCHREIBUNG		TEILE-NR.	MENGE
1	OBERSEITE		1012831	1
2	GEBLÄSEKASTEN, 120 V		FA-3973	1
	GEBLÄSEKASTEN, 230 V		FA-34524	1
3	GERADE BUCHSE, KABELZUGENTLASTUNG, 230 V		BU-34898	1
	GERADE BUCHSE, KABELZUGENTLASTUNG, 120 V		BU-3964	1
4	KIPPSCHALTER, 125-277 V, 20 A		SW-34769	1
5	THERMOSTAT, OBERGRENZE		TT-33476	1
6	OBERGRENZEN-SCHUTZABDECKUNG		1003936	1
7	RÜCKWÄRTIGE BLENDE		5014525	1
8	KABELSATZ, 230 V		CD-3922	1
	KABELSATZ, 120 V		CD-3232	1
9	KREUZSCHLITZSCHRAUBEN, M4-0,7 X 6 mm		SC-22271	2
10	ISOLIERUNG		IN-2003	1
11	BLINDNIETE, #44, EDELST.		RI-2100	16
12	SENSORSCHUTZ		1493	1
13	KREUZSCHLITZ-FLACHKOPFSCHRAUBE, 6-32 X 1/2 Zoll, NC		SC-2254	2
14	SENSORBLOCK		BK-29605	1
15	SENSOR		SN-33541	1
16	ISOLIERUNG		IN-22364	1
17	PRODUKTSENSOR		15892R	1
18	TRANSPORTGRIFF, VERTIEFT		HD-28789	4
19	AUSSENGEHÄUSEBLECH		5014538	1
20	STANDBEINE, 89 mm FIXIERT		FE-29203	4
21	SCHARNIERWINKEL, UNTERE	RECHTS	1012999	1
		LINKS*	1014661	1
22	FLACHKOPFSCHRAUBE, M6 X 1,0 X 10 MM		SC-27078	2
23	TÜRBAUGRUPPE		5014458	1
	TÜRDICHTUNG		GS-35092	1
24	TROPFWANNE		PN-2122	1
25	PULTAUFLAGE		PE-35086	1
26	EINSCHUB, DRAHT		SH-2107	2
27	SEITENSCHIENE		1012872	2
28	STEUERUNG		CC-34194	1
29	DICHTUNGEN, KLEBEND, 0,125 X 0,375 [lin ft]		GS-23622	1
30*	SENSORKABELHALTER		13239	1
31*	GEWINDEEINSATZMUTTER, M6		NU-22770	1
32*	MUTTER, 8-32 UNC FEPS, VERZINKT		NU-26526	4
33*	FLACHKOPFSCHRAUBE MIT SCHLITZ, 8-32 X 2, 18-8 EDELSTAHL		SC-23154	2
34*	SECHSKANTSCHRAUBE, HHCS, M6 X 20, OHNE KENNZ.		SC-22924	1
35*	FLACHRUNDSCHRAUBE, 8-32 x 1/4 Zoll		SC-2459	12
36*	FOLIENPLATTEN-HEIZUNG, 230 V		EL-29740	1
	FOLIENPLATTEN-HEIZUNG, 120 V		EL-35173	1

*NICHT ABGEBILDET

WARTUNGSANSICHT AUSSEN - 500, 750, 1000-TH/III (B)

500-TH/III abgebildet



Ersatzteilnummern und Zeichnungen können ohne Bekanntmachung geändert werden.

⚠ GEFAHR

VOR DEM REINIGEN ODER WARTEN DES GERÄTES DEN NETZSTECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN.

⚠ GEFAHR

BIS ZUM ABSCHLUSS ALLER WARTUNGSARBEITEN MUSS DER VERTEILERKASTEN GEGEN EINSCHALTEN GESICHERT ODER ALS AUSGESPERRT KENNZEICHNET SEIN.

WARTUNGSANSICHT AUSSEN - 500, 750, 1000-TH/III

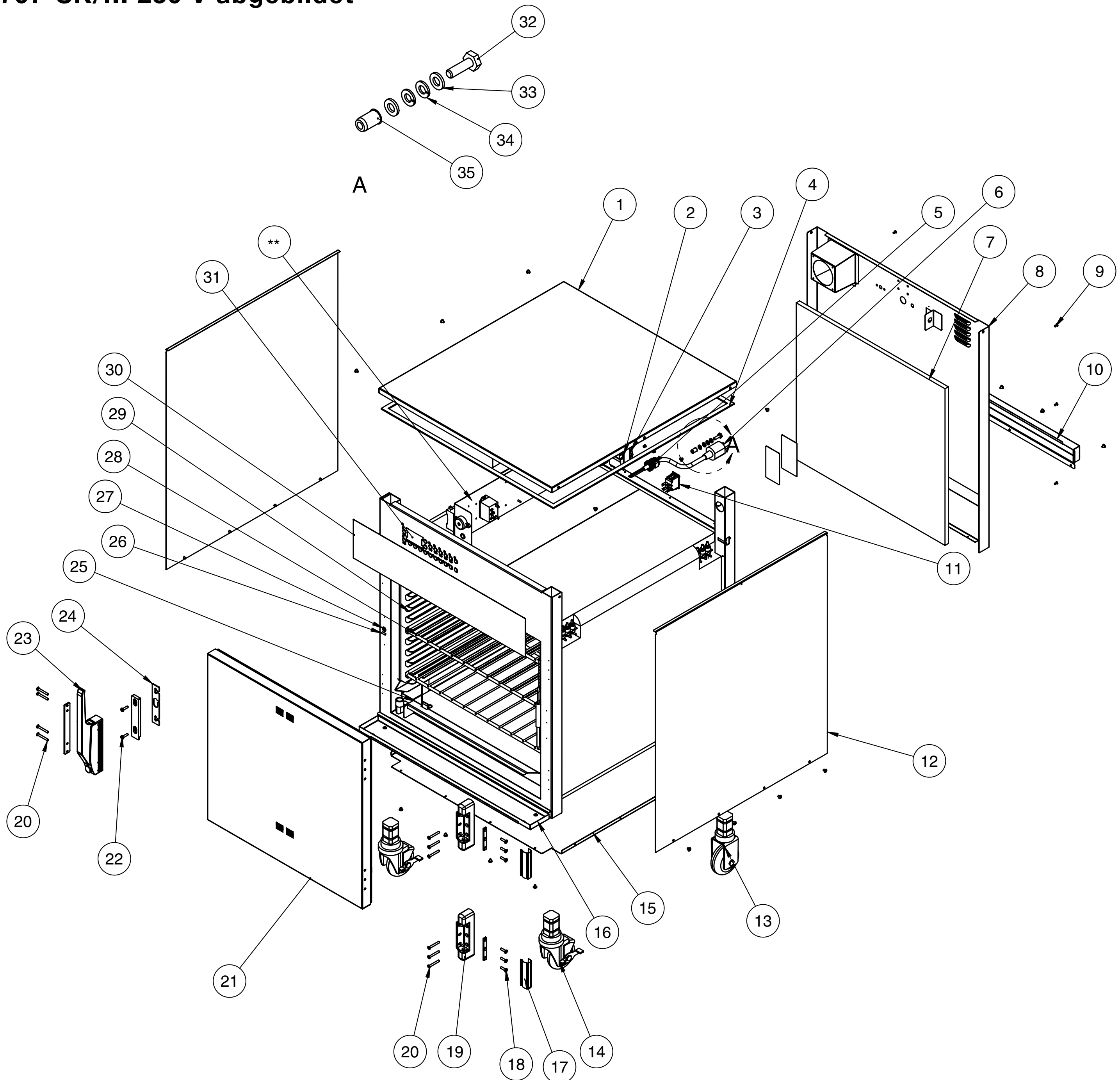
B

	MODELL >	500-TH/III		750-TH/III		1000-TH/III	
TEIL	BESCHREIBUNG	TEILE-NR.	MENGE	TEILE-NR.	MENGE	TEILE-NR.	MENGE
1	THERMOSTAT, OBERGRENZE	TT-33476	1	TT-33476	1	TT-33476	1
2	DICHTUNG, KLEBEND, 0,125 X 0,375 [LIN FT]	GS-23622	1	GS-23622	1	GS-23622	1
3	LOCHSTOPFEN, 0,187 ZOLL	PG-28439	4	PG-28439	4	PG-28439	4
4	OBERGRENZEN-SCHUTZABDECKUNG	1003936	1	1003936	1	1003936	1
5	BLENDE, RÜCKWÄRTIGE	5014004	1	5014081	1	5014172	1
6	KREUZSCHLITZSCHRAUBE, M4-0,7 X 6mm	SC-22271	2	SC-22271	2	SC-22271	2
7	BUCHSE, KABELZUGENTLASTUNG	BU-3964	1	BU-3964	1	BU-3964	1
8	KABELSATZ, 120 V, 1,5 m	CD-3397	1	CD-3397	1	—	—
	KABELSATZ, 208-240 V, 1,5 m	CD-3607	1	CD-3607	1	CD-3607	1
	KABELSATZ, 230 V, 2,4 m	CD-3922	1	CD-3922	1	CD-3922	1
9	LOCHSTOPFEN, 3/8 ZOLL	PG-25574	1	PG-25574	1	PG-25574	1
10	KIPPSCHALTER, 125-277 V, 20 A	SW-34769	1	SW-34769	1	SW-34769	1
11	ISOLIERUNG	IN-2003	1	IN-2003	1	IN-2003	1
12	BLINDNIETE, #44, EDELSTAHL	RI-2100	6	RI-2100	6	RI-2100	6
13	SENSORBUCHSE	PR-34705	1	PR-34705	1	PR-34705	1
14	EINSCHUB, EDELSTAHL	SH-2326	2	SH-2324	3	SH-2325	3
15	PRODUKTSENSOR	PR-36065	1	PR-36065	1	PR-36065	1
16	SEITENWAND	5015081	2	5015083	2	5015088	2
17	LAUFROLLE, 89 mm FIXIERT	CS-25674	2	CS-25674	2	CS-25674	2
18	LAUFROLLE, 89 mm SCHWENKBAR MIT BREMSE	CS-25675	2	CS-25675	2	CS-25675	2
19	UNTERE TAFEL	1010774	1	1010394	1	1009941	1
20	KREUZSCHLITZSCHRAUBE, 10-32 X 3/4 ZOLL NF	SC-2072	6	SC-2072	6	SC-2072	6
21	SCHARNIER	HG-22338	1	HG-22338	1	HG-22338	1
22	KREUZSCHLITZSCHRAUBE, 10-32 X 1-1/2, NF	SC-2073	10	SC-2073	10	SC-2073	10
23	AUFFANGSCHALENSATZ	5010736	1	5010391	1	5009716	1
	– AUFFANGSCHALENHALTER	1010782	1	1010584	1	1010188	1
	– AUFFANGSCHALE	1010783	1	1010585	1	1010189	1
24	TÜRBAUGRUPPE, PLATTE, RECHTS	5010828	1	5010946	1	5010081	1
	*TÜRBAUGRUPPE, FENSTER, RECHTS	5010830	1	5010948	1	5010082	1
	*TÜRBAUGRUPPE, PLATTE, LINKS	5010824	1	5010947	1	5010071	1
	*TÜRBAUGRUPPE, FENSTER, LINKS	5010829	1	5010949	1	5010076	1
	*TÜRDICHTUNG	GS-22950	1	GS-22951	1	GS-22952	1
25	GRIFF, VERSATZMAGNET- VERRIEGELUNG	HD-27080	1	HD-27080	1	HD-27080	1
26	FLACHKOPFSCHRAUBE, 3/4 ZOLL	SC-2071	2	SC-2071	2	SC-2071	2
27	SCHEIBE, GRIFF	13947	1	13947	1	13947	1
28	AUFFANGSCHALEN-SCHWEISSKONSTR.	14813	1	14831	1	5005616	1
29	SEITENSCHIENE, CHROM	SR-28403	2	SR-28405	2	SR-2266	2
	WANNENSCHIENEN (NUR 230 V)	1010880	2	1010813	2	—	—
30	TÜRSCHALTER	SW-33559	1	SW-33559	1	SW-33559	1
31	BUCHSE, 3/8 ZOLL, SCHWARZES LOCH	BU-3419	1	BU-3419	1	BU-3419	1
32	SENSORKABELHALTER	13239	1	13239	1	13239	1
33	PULTAUFLAGE	PE-26710	1	PE-26839	1	PE-26713	1
34	STEUERUNG	CC-34194	1	CC-34194	1	CC-34194	1
35	MUTTER, #8-32 UNC KEPS, VERZINKT	NU-26526	4	NU-26526	4	NU-26526	4
36	OBERE ABDECKUNG	1011946	1	1011872	1	1011534	1
37	FLACHKOPFSCHRAUBE MIT SCHLITZ, 8-32 X 2, 18-8 EDELSTAHL	SC-23154	2	SC-23154	2	SC-23154	2
38	GEBLÄSEKASTEN (NUR 120 V)	FA-3973	1	FA-3973	1	FA-3973	1
	GEBLÄSEKASTEN	FA-34524	1	FA-34524	1	FA-34524	1
39*	SENSORSCHUTZ	1493	1	1493	1	1493	1
40*	SENSORABDECKUNG	5009712	1	5009712	1	5009712	1
41*	SENSOR-MONTAGEBLOCK	BK-29605	1	BK-29605	1	BK-29605	1
42*	KREUZSCHLITZ-FLACHKOPFSCHRAUBE, 6-32 X 1/2 ZOLL, NC	SC-2254	2	SC-2254	2	SC-2254	2
43*	KREUZSCHLITZSCHRAUBE, 8-32 X 1/4 ZOLL	SC-2459	18	SC-2459	20	SC-2459	26
44*	KREUZSCHLITZSCHRAUBE, 8-32 X 1/2 ZOLL	SC-2425	6	SC-2425	6	SC-2425	6
45*	SENSOR, OFENTEMPERATUR	SN-33541	1	SN-33541	1	SN-33541	1
46*	FLACHE UNTERLEGSCHEIBE, M6, DIN 125	WS-22297	2	WS-22297	2	WS-22297	2
47*	FEDERSCHEIBE, M6, EDELST. 18-8	WS-22302	2	WS-22302	2	WS-22302	2

*NICHT ABGEBILDET

WARTUNGSANSICHT AUSSEN - 767, 1000-TH/III (C)

767-SK/III 230 V abgebildet



Ersatzteilnummern und Zeichnungen können ohne Bekanntmachung geändert werden.
** Abgebildet mit Elektrikgestell vor 1. 5. 2013

GEFAHR

VOR DEM REINIGEN ODER WARTEN DES GERÄTES DEN NETZSTECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN.

GEFAHR

BIS ZUM ABSCHLUSS ALLER WARTUNGSARBEITEN MUSS DER VERTEILERKASTEN GEGEN EINSCHALTEN GESICHERT ODER ALS AUSGESPERRT KENNZEICHNET SEIN.

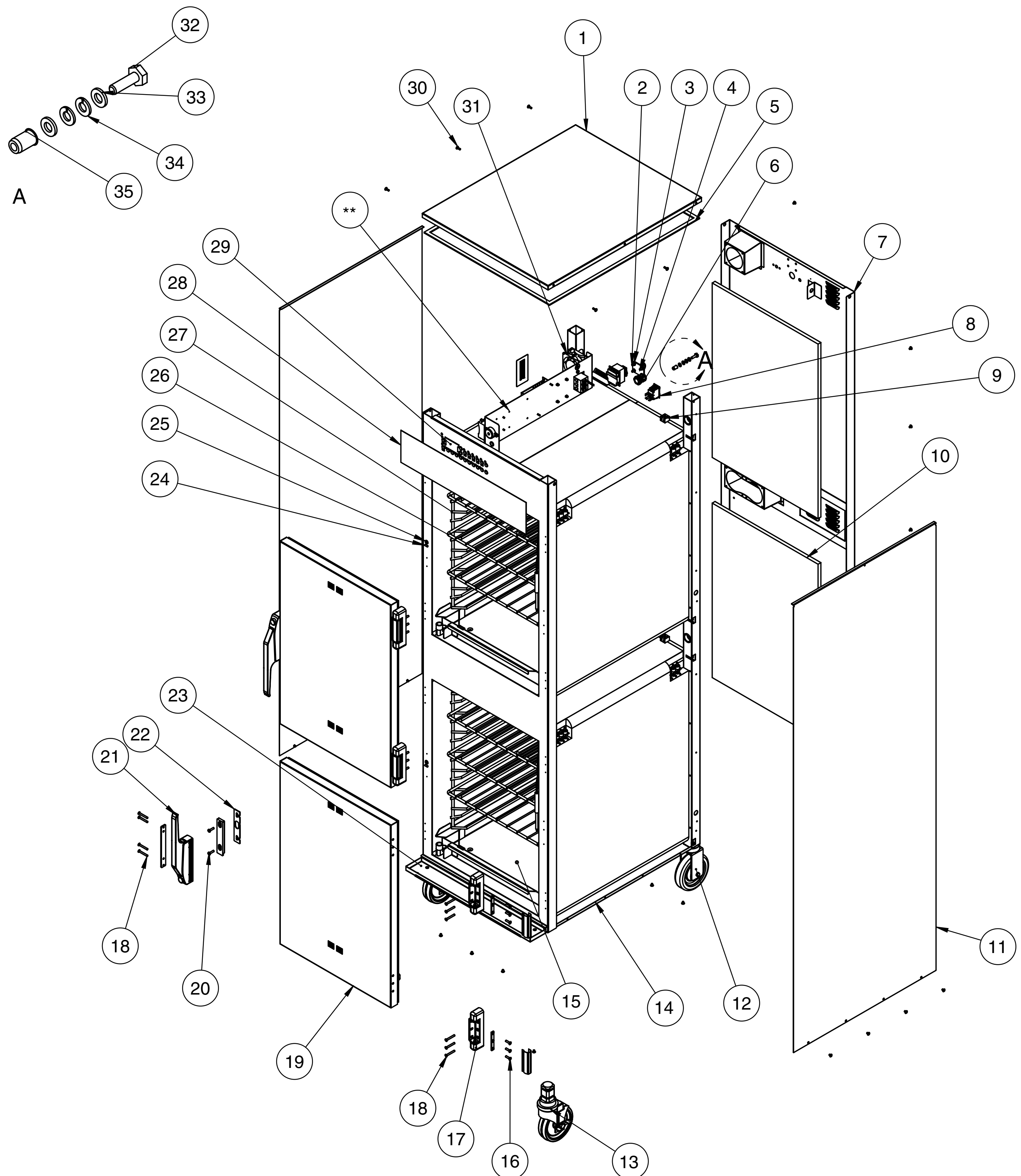
WARTUNGSANSICHT AUSSEN - 767, 1000-TH/III



	MODELL >	767-SK/III		1000-SK/III	
TEIL	BESCHREIBUNG	TEILE-NR.	MENGE	TEILE-NR.	MENGE
1	OBERE ABDECKUNG	1011872	1	1011534	1
2	THERMOSTAT, OBERGRENZE	TT-33476	1	TT-33476	1
3	OBERGRENZEN-SCHUTZABDECKUNG	1003936	1	1003936	1
4	DICHTUNGEN, KLEBEND, 0,125 X 0,375 [lin ft]	GS-23622	1	GS-23622	1
5	GERADE BUCHSE, KABELZUGENTLASTUNG	BU-3964	1	BU-3964	1
6	KABELSATZ, 230 V, 2,4 m	CD-3922	1	CD-3922	1
	KABELSATZ, 208-240 V, 1,8 m	CD-3607	1	CD-3607	1
7	ISOLIERUNG	IN-2003	1	IN-2003	1
8	BLENDE, RÜCKWÄRTIGE	5014137	1	5014204	1
9	BLINDNIETE, #44, EDELST.	RI-2100	6	RI-2100	6
10	ELEMENTABDECKUNG	1010409	1	1011813	1
11	KIPPSCHALTER, 20 A	SW-34769	1	SW-34769	1
12	SEITENWAND	5015083	2	5015088	2
13	LAUFROLLE, 38 mm SCHAFT, FIXIERTES 127 mm RAD	CS-24874	2	CS-24874	2
14	LAUFROLLE, 38 mm SCHAFT, SCHWENKBARES 127 mm RAD, MIT BREMSE	CS-24875	2	CS-24875	2
15	UNTERE TAFEL	1010394	1	1009941	1
16	AUFFANGSCHALENSATZ	5010391	1	5009716	1
	— AUFFANGSCHALE	1010584	1	1010188	1
	— AUFFANGSCHALENHALTER	1010585	1	1010189	1
17	ABDECKUNG, SCHARNIER	CV-22171	2	CV-22171	2
18	FLACHKOPFSCHRAUBE, M5 X 0,8 X 20 mm	SC-23868	6	SC-23868	6
19	SCHARNIER, 35 mm VERSATZ, PAAR, VERCHROMT	HG-22338	1	HG-22338	1
20	FLACHKOPFSCHRAUBE, M5 X 0,8 X 30 mm	SC-22853	10	SC-22853	10
21	TÜRBAUGRUPPE, RECHTS	5011828	1	5012859	1
	*TÜRBAUGRUPPE, LINKS	5011829	1	5012861	1
	*TÜRDICHTUNG	GS-22951	1	GS-22952	1
22	FLACHKOPFSCHRAUBE, M5 X 0,8 X 20 mm	SC-22779	2	SC-22779	2
23	GRIFF, VERSATZ-MAGNETVERRIEGELUNG	HD-27080	1	HD-27080	1
24	SCHEIBE, GRIFF	13947	1	13947	1
25	AUFFANGSCHALEN-SCHWEISSKONSTR.	14831	1	5005616	1
26	ZUNGENSCHALTER, TÜR	SW-33559	1	SW-33559	1
27	BUCHSE, 3/8 Zoll, SCHWARZES LOCH	BU-3419	1	BU-3419	1
28	DRAHTEINSCHUB, EDELSTAHL	SH-2324	2	SH-2325	2
	*EINSCHUB, RIPPCHEN-GITTER	SH-2743	2	SH-29474	1
29	SEITENSCHIENEN	SR-28405	2	SR-2266	2
	WANNENSCHIENEN (NUR 230 V)	1010813	2	—	—
30	PULTAUFLAGE	PE-27178	1	PE-29385	1
31	STEUERUNG	CC-34194	1	CC-34194	1
32	SCHRAUBE, HHCS, M6 X 20	SC-22924	1	SC-22924	1
33	FLACHE UNTERLEGSCHEIBE, M6, DIN 125	WS-22297	2	WS-22297	2
34	FEDERSCHEIBE, M6, EDELST. 18-8	WS-22302	2	WS-22302	2
35	MUTTER, #8-32 UNC KEPS, VERZINKT	NU-26526	4	NU-26526	4
36*	SENSOR-KLEMMLEISTE, PORZELLAN	BK-33546	1	BK-33546	1
37*	SENSOR-BEFESTIGUNGSBLOCK	BK-24427	1	BK-24427	1
38*	HALTERUNG, HOLZSPÄNEBEHÄLTER	BT-29217	1	BT-29217	1
39*	SCHNAPPBUCHSE, 5/8 Zoll, SCHWARZ	BU-3611	2	BU-3611	2
40*	HOLZSPÄNEBEHÄLTER-SCHWEISSKONSTR.	4652R	1	4652R	1
41*	RÄUCHERELEMENT – 208-240 V, 230 V	EL-35022	1	EL-35022	1
	RÄUCHERELEMENT – 120 V	EL-35023	1	EL-35023	1
42*	GEBLÄSEKASTEN, 120 V	FA-3973	1	FA-3973	1
	GEBLÄSEKASTEN	FA-34524	1	FA-34524	1
	GEWINDEEINSATZMUTTER, M6	NU-22770	1	NU-22770	1
43*	SECHSKANTMUTTER, 1/4-20, EDELSTAHL	NU-2437	2	NU-2437	2
44*	LOCHSTOPFEN, 0,187 Zoll LOCH	PG-28439	4	PG-28439	4
45*	SENSORBAUGRUPPE, PRODUKT	PR-36065	1	PR-36065	1
46*	SENSORABDECKUNG	5009712	1	5009712	1
47*	SENSORKABELHALTER	13239	1	13239	1
48*	SENSORBUCHSE, PRODUKT	PR-34705	1	PR-34705	1
49*	KREUZSCHLITZ-FLACHKOPFSCHRAUBE, 6-32 X 1/2 Zoll, NC	SC-2239	2	SC-2239	2
50*	KREUZSCHLITZSCHRAUBE, M4-0,7 X 6 mm	SC-22271	2	SC-22271	2
51*	FLACHKOPFSCHRAUBE, M3 X 0,5 X 16 MM	SC-22270	6	SC-22270	6
52*	FLACHKOPFSCHRAUBE MIT SCHLITZ, 8-32 X 2, 18-8 EDELSTAHL	SC-23154	2	SC-23154	2
53*	SENSOR, KAMMER	SN-33541	1	SN-33541	1
54*	SENSORSCHUTZ	1493	1	1493	1
56*	RÄUCHER-HEIZPLATTENSCHWEISSKONSTR.	5003782	1	5003782	1

*NICHT ABGEBILDET

WARTUNGSANSICHT AUSSEN - 1200-TH/III (D)



Ersatzteilnummern und Zeichnungen können ohne Bekanntmachung geändert werden.
** Abgebildet mit Elektrikgestell vor 1. 5. 2013

WARTUNGSANSICHT AUSSEN - 1200-TH/III (D)

TEIL	BESCHREIBUNG	TEILE-NR.	MENGE	TEIL	BESCHREIBUNG	TEILE-NR.	MENGE
1	OBERE ABDECKUNG	1011534	1	24	ZUNGENSCHALTER	SW-33559	2
2	KREUZSCHLITZ-FLACHKOPFSCHRAUBE, 10-32 X 1/2 ZOLL, NF	SC-23670	4	25	BUCHSE, 3/8 ZOLL, SCHWARZES LOCH	BU-3419	1
3	SECHSKANTMUTTER, 10-32, UNF MS, 18-8 EDELSTAHL	NU-2215	4	26	EINSCHUB, EDELSTAHL	SH-2325	6
4	HALTERUNG, HALTESEIL	BT-26884	1	27	SEITENSCHIENE, CHROM	SR-2266	4
5	DICHTUNG, KLEBEND, 0,125 X 0,375	GS-23622	1	28	PULTAUFLAGE	PE-26714	1
6	BUCHSE, KABELZUGENTLASTUNG	BU-3964	1	29	STEUERUNG	CC-34194	1
7	BLENDE, RÜCKWÄRTIGE	5014268	1	30	KREUZSCHLITZSCHRAUBE, 8-32 X 1/2 ZOLL	SC-2425	6
8	KIPPSCHALTER, 125-277 V, 20 A	SW-34769	1	31	GEBLÄSEKASTEN	FA-34524	2
9	SENSOR-MONTAGEBLOCK	BK-29605	1	32	SCHRAUBE, HHCS, M6 X 20	SC-22924	1
10	ISOLIERUNG	IN-2003	2	33	FLACHE UNTERLEGSCHEIBE, M6, DIN 125	WS-22297	2
11	SEITENWAND	5015105	2	34	FEDERSCHEIBE, M6, EDELST. 18-8	WS-22302	2
12	LAUFROLLE, 89 mm FIXIERT	CS-24874	2	35	GEWINDEEINSATZMUTTER	NU-22770	1
13	LAUFROLLE, 89 mm SCHWENKBAR MIT BREMSE	CS-24875	2	36*	SENSORSCHUTZ	1493	1
14	UNTERE TAFEL	1009941	1	37*	SENSORKABELHALTER	13239	1
15	AUFFANGSCHALEN-SCHWEISSKONSTR.	5005616	2	38*	OBERGRENZEN-SCHUTZABDECKUNG	1003936	1
16	KREUZSCHLITZSCHRAUBE, 10-32 X 3/4 ZOLL NF	SC-2072	12	39*	SENSORABDECKUNG	5009712	1
17	SCHARNIER	HG-22338	2	40*	KLEMMLEISTE	BK-33546	2
	SCHARNIERABDECKUNG	CV-22171	4	41*	SCHNAPPTÜLLE, 1-1/8 ZOLL	BU-3378	8
18	KREUZSCHLITZSCHRAUBE, 10-32 X 1-1/2, NF	SC-2073	20	42*	MUTTER, #8-32 UNC KEPS, VERZINKT	NU-26526	4
19	TÜRBAUGRUPPE, RECHTS	5010081	2	43*	PRODUKTSENSOR	PR-36065	1
	*TÜRBAUGRUPPE, FENSTER, RECHTS	5010082	2	44*	SENSORBUCHSE, 2200 MM KABEL	PR-34704	1
	*TÜRBAUGRUPPE, LINKS	5010071	2	45*	SENSORBUCHSE, 600 MM KABEL	PR-34705	1
	*TÜRBAUGRUPPE, FENSTER, LINKS	5010076	2	46*	KREUZSCHLITZSCHRAUBE, M4-0,7 X 6 MM	SC-22271	4
	*TÜRDICHTUNG	GS-22952	2	47*	KREUZSCHLITZ-FLACHKOPFSCHRAUBE, 6-32 X 1/2 ZOLL, NC	SC-2254	4
20	FLACHKOPFSCHRAUBE, 3/4 ZOLL	SC-2071	4	48*	8-32 X 2 FLACHKOPFSCHRAUBE MIT SCHLITZ, 18-8 EDELSTAHL	SC-23154	4
21	GRIFF, VERSATZMAGNET-VERRIEGELUNG	HD-27080	2	49*	KREUZSCHLITZSCHRAUBE, 8-32 X 1/4 ZOLL	SC-2459	22
22	SCHEIBE, GRIFF	13947	1	50*	SENSOR, OFENTEMPERATUR	SN-33541	2
23	AUFFANGSCHALENSATZ	5009716	1	51*	THERMOSTAT, OBERGRENZE	TT-33476	2
	– AUFFANGSCHALENHALTER	1010188	1				
	– AUFFANGSCHALE	1010189	1				

*NICHT ABGEBILDET

⚠ GEFAHR

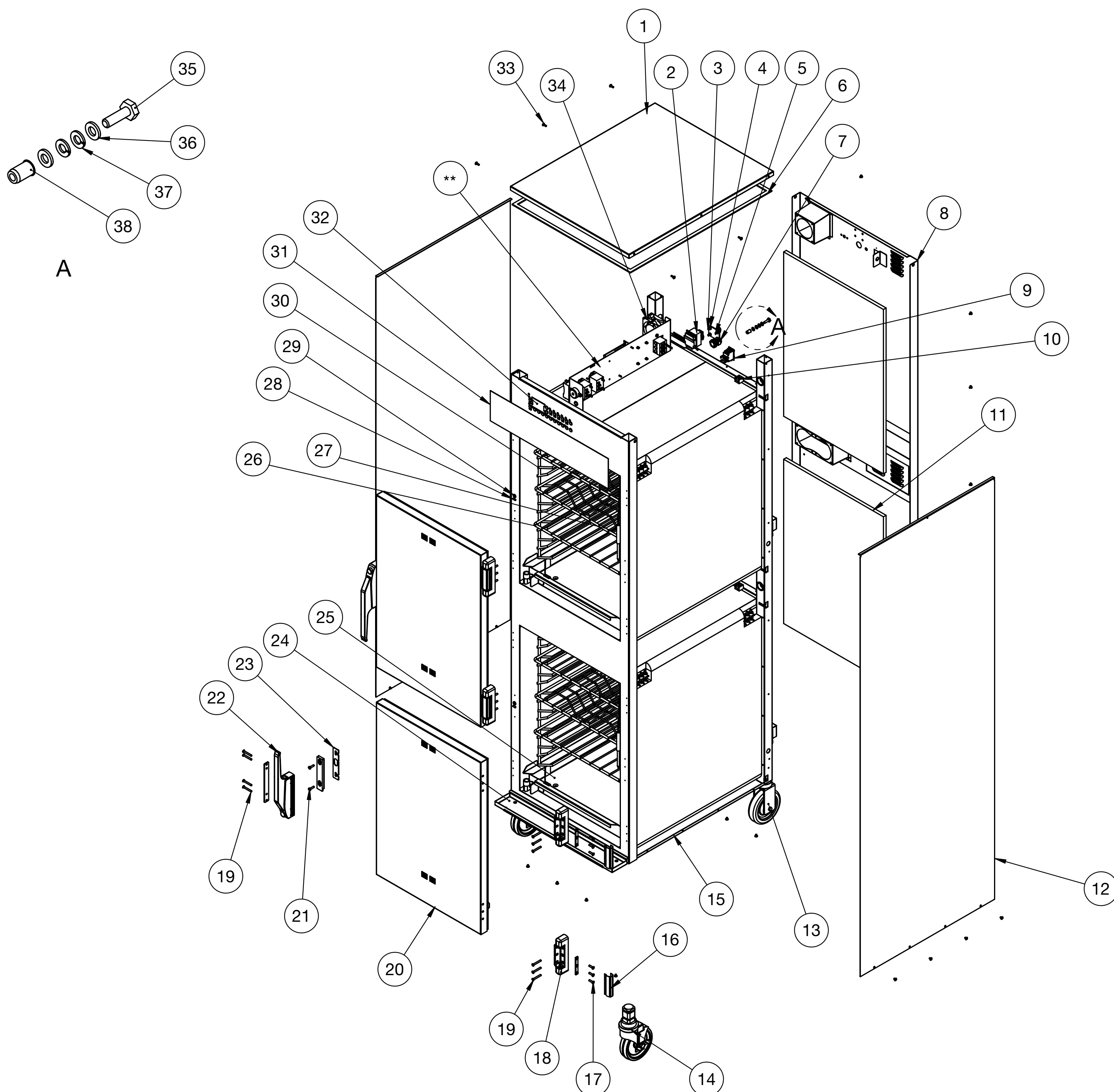
VOR DEM REINIGEN ODER WARTEN DES GERÄTES DEN NETZSTECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN.

⚠ GEFAHR

BIS ZUM ABSCHLUSS ALLER WARTUNGSARBEITEN MUSS DER VERTEILERKASTEN GEGEN EINSCHALTEN GESICHERT ODER ALS AUSGESPERRT KENNZEICHNET SEIN.

WARTUNGSANSICHT AUSSEN - 1200, 1767-TH/III (E)

1200-SK/III abgebildet



Ersatzteilnummern und Zeichnungen können ohne Bekanntmachung geändert werden.
** Abgebildet mit Elektrikgestell vor 1. 5. 2013

WARTUNGSANSICHT AUSSEN - 1200, 1767-TH/III

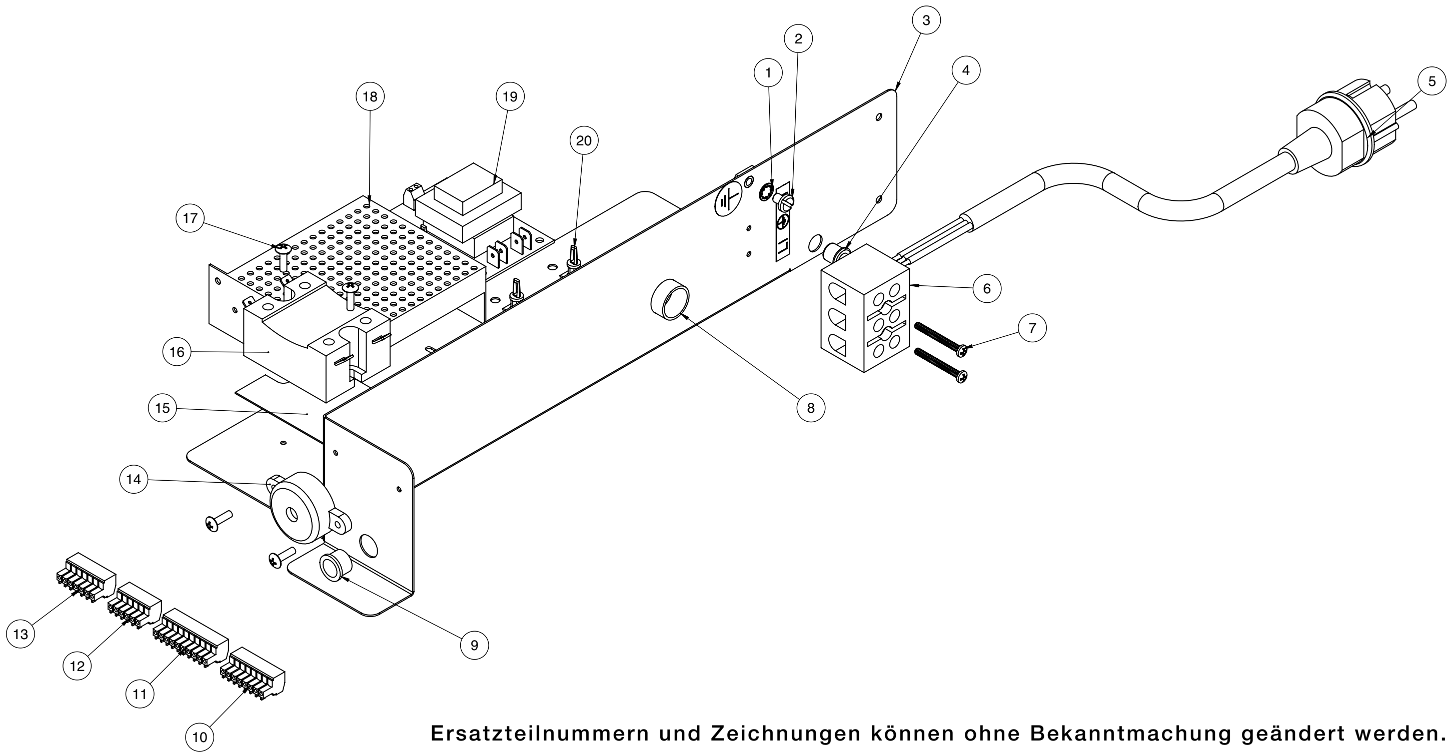
E

	MODELL >	1767-SK/III		1200-SK/III	
TEIL	BESCHREIBUNG	TEILE-NR.	MENGE	TEILE-NR.	MENGE
1	OBERE ABDECKUNG	1011872	1	1011534	1
2	THERMOSTAT, OBERGRENZE	TT-33476	2	TT-33476	2
3	FLACHKOPFSCHRAUBE, M5 X 0,8 X 16 MM	SC-22281	4	SC-22281	4
4	SECHSKANTMUTTER, CT, M5-0,8 18-8	NU-22289	4	NU-22289	4
5	OBERGRENZEN-SCHUTZABDECKUNG	1003936	2	1003936	2
6	DICHTUNG, KLEBEND, 0,125 X 0,375 [lin ft]	GS-23622	1	GS-23622	1
7	HALTERUNG, HALTESEIL	BT-26884	1	BT-26884	1
8	BLENDE, RÜCKWÄRTIGE	5014223	1	5014293	1
9	KIPPSCHALTER, 20 A	SW-34769	1	SW-34769	1
10	SENSOR-KLEMMLEISTE, PORZELLAN	BK-33546	2	BK-33546	2
11	ISOLIERUNG	IN-2003	2	IN-2003	2
12	SEITENWAND	5015102	2	5015103	2
13	LAUFROLLE, 38 mm SCHAFT, FIXIERTES 127 mm RAD	CS-24874	2	CS-24874	2
14	LAUFROLLE, 38 mm SCHAFT, SCHWENKBARES 127 mm RAD, MIT BREMSE	CS-24875	2	CS-24875	2
15	UNTERE TAFEL	1010394	1	1009941	1
16	ABDECKUNG, SCHARNIER	CV-22171	4	CV-22171	4
17	FLACHKOPFSCHRAUBE, M5 X 0,8 X 20 mm	SC-23868	12	SC-23868	12
18	SCHARNIER, 35 mm VERSATZ, PAAR, VERCHROMT	HG-22338	2	HG-22338	2
19	FLACHKOPFSCHRAUBE, M5 X 0,8 X 30 mm	SC-22853	20	SC-22853	20
20	TÜRBAUGRUPPE, RECHTS	5011828	2	5012859	2
	*TÜRBAUGRUPPE, LINKS	5011829	2	5012861	2
	*TÜRDICHTUNG	GS-22951	2	GS-22952	2
21	FLACHKOPFSCHRAUBE, M5 X 0,8 X 20 mm	SC-22779	4	SC-22779	4
22	GRIFF, VERSATZ-MAGNETVERRIEGELUNG	HD-27080	2	HD-27080	2
23	SCHEIBE, GRIFF	13947	2	13947	2
24	AUFFANGSCHALENSATZ	5010391	1	5009716	1
	— AUFFANGSCHALE	1010584	1	1010188	1
	— AUFFANGSCHALENHALTER	1010585	1	1010189	1
25	AUFFANGSCHALEN-SCHWEISSKONSTR.	14831	2	5005616	2
26	DRAHTEINSCHUB, EDELSTAHL	SH-2324	4	SH-2325	4
27	EINSCHUB, RIPPCHEN-GITTER	SH-2743	2	SH-29474	2
28	ZUNGENSCHALTER, TÜR	SW-33559	2	SW-33559	2
29	BUCHSE, 3/8 Zoll, SCHWARZES LOCH	BU-3419	2	BU-3419	2
30	SEITENSCHIENEN	SR-28405	4	SR-2266	4
	WANNENSCHIENEN (NUR 230 V)	1010813	4	—	—
31	PULTAUFLAGE	PE-27181	1	PE-29386	1
32	STEUERUNG	CC-34194	1	CC-34194	1
33	BLINDNIETE, #44, EDELST.	RI-2100	12	RI-2100	12
34	GEBLÄSEKASTEN	FA-34524	2	FA-34524	2
35	SCHRAUBE, HHCS, M6 X 20	SC-22924	1	SC-22924	1
36	FLACHE UNTERLEGSCHEIBE, M6, DIN 125	WS-22297	2	WS-22297	2
37	FEDERSCHEIBE, M6, EDELST. 18-8	WS-22302	2	WS-22302	2
38	GEWINDEEINSATZMUTTER, M6	NU-22770	1	NU-22770	1
39*	HALTERUNG, HOLZSPÄNEBEHÄLTER	BT-29217	2	BT-29217	2
40*	SCHNAPPBUCHSE, 5/8 Zoll, SCHWARZ	BU-3611	4	BU-3611	4
41*	HOLZSPÄNEBEHÄLTER-SCHWEISSKONSTR.	4652R	2	4652R	2
42*	RÄUCHERELEMENT	EL-35002	2	EL-35002	2
43*	ELEMENTABDECKUNG	1010409	2	1011813	2
44*	SECHSKANTMUTTER, 1/4-20, EDELSTAHL	NU-2437	4	NU-2437	4
45*	MUTTER, #8-32 UNC KEPS, VERZINKT	NU-26526	4	NU-26526	4
46*	LOCHSTOPFEN, 0,187 Zoll LOCH	PG-28439	4	PG-28439	4
47*	SENSORBAUGRUPPE, PRODUKT	PR-36065	2	PR-36065	2
48*	SENSORABDECKUNG	5009712	2	5009712	2
49*	SENSORKABELHALTER	13239	2	13239	2
50*	SENSORBUCHSE, PRODUKT	PR-34705	1	PR-34705	1
51*	KREUZSCHLITZ-FLACHKOPFSCHRAUBE, 6-32 X 1/2 Zoll, NC	SC-2239	4	SC-2239	4
52*	KREUZSCHLITZSCHRAUBE, M4-0,7 X 6 mm	SC-22271	4	SC-22271	4
53*	FLACHKOPFSCHRAUBE MIT SCHLITZ, 8-32 X 2, 18-8 EDELSTAHL	SC-23154	4	SC-23154	4
54*	FLACHKOPFSCHRAUBE, M3 X 0,5 X 16 MM	SC-22270	6	SC-22270	6
55*	SENSOR, KAMMER	SN-33541	2	SN-33541	2
55*	SENSORSCHUTZ	1493	1	1493	1
56*	SENSOR-BEFESTIGUNGSBLOCK	BK-24427	2	BK-24427	2
57*	RÄUCHER-HEIZPLATTENSCHWEISSKONSTR.	5003782	2	5003782	2

*NICHT ABGEBILDET

ELEKTRONIKKOMPONENTEN - 300-TH/III

230 V abgebildet



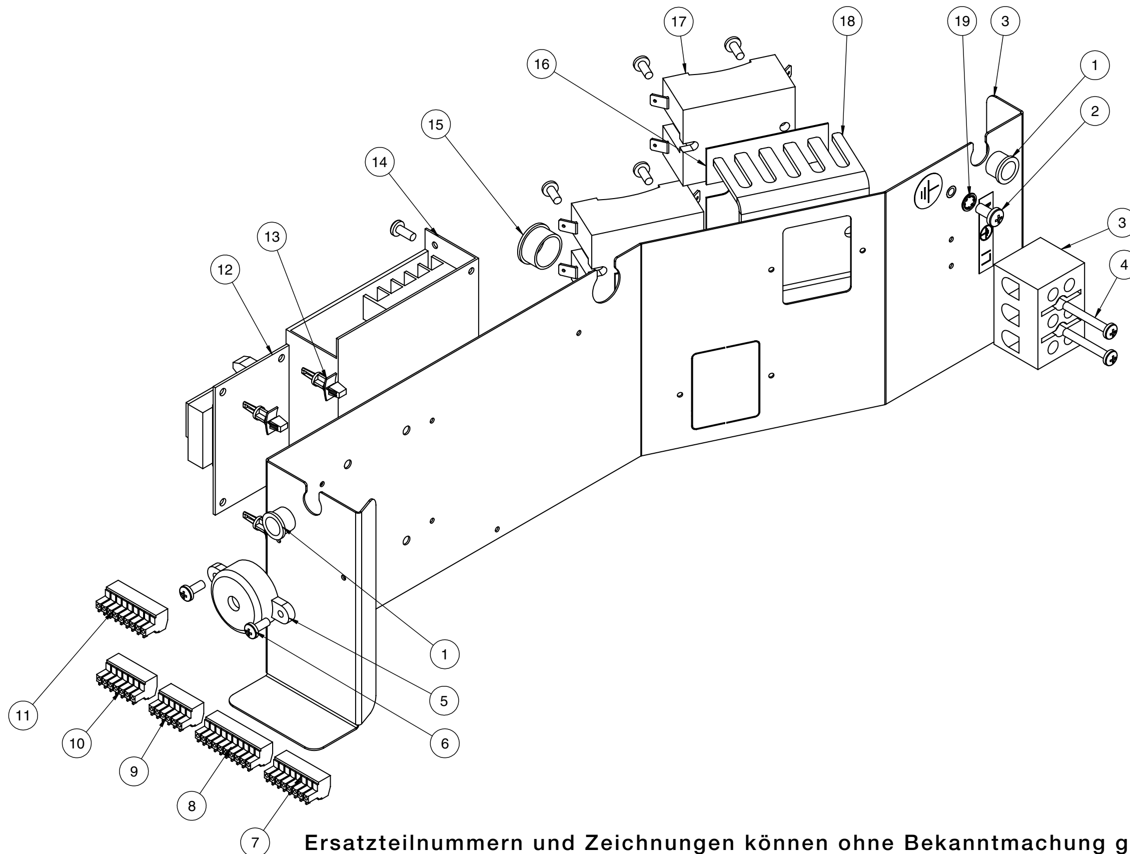
Ersatzteilnummern und Zeichnungen können ohne Bekanntmachung geändert werden.

TEIL	BESCHREIBUNG	TEILE-NR.	MENGE	TEIL	BESCHREIBUNG	TEILE-NR.	MENGE
1	ZAHNSCHEIBE	WS-2467	1	11	STECKVERBINDER, 10-POLIG	CR-33717	1
2	FLACHKOPFSCHRAUBE, 10-32 X 1/4 ZOLL, MASSE	SC-2190	1	12	STECKVERBINDER, 7-POLIG	CR-33762	1
3	ELEKTRIKGESTELLBLECH	5014530	1	13	STECKVERBINDER, 8-POLIG	CR-33761	1
4	BUCHSE, 3/8 ZOLL, SCHWARZES LOCH	BU-3419	1	14	SIGNALTONGEBER	BP-3567	1
5	KABELSATZ - 230 V, 2,4 m	CD-3922	1	15	KÜHLKÖRPER	HE-33926	1
	KABELSATZ - 120 V, 1,5 mm	CD-3397	1	16	RELAIS	RL-33829	1
6	KLEMMLEISTE	BK-3019	1	17	KREUZSCHLITZ-FLACHRUNDKOPFSCHRAUBE, 6-32 X 1/2 ZOLL	SC-2472	6
7	HALBRUNDKOPFSCHRAUBE, 6-32 X 1-1/4 ZOLL	SC-2365	2	18	NETZTEILKARTE	BA-36144	1
8	BUCHSE, 3/4 ZOLL LOCH	BU-3008		19	SPANNUNGSWÄCHTERKARTE	BA-33764	1
9	BUCHSE, 1/2 ZOLL LOCH	BU-3006	1	20	DISTANZSTÜCK, SCHLOSSBEFESTIGUNG	SP-33832	4
10	STECKVERBINDER, 6-POLIG	CR-33719	1				





ELEKTRONIKKOMPONENTEN - NACH 1. 5. 2013 - 750, 1000, 1200-TH/III - (1200-TH/III 230 V ABGEBILDET)



Ersatzteilnummern und Zeichnungen können ohne Bekanntmachung geändert werden.

TEIL	BESCHREIBUNG	TEILE-NR.	MENGE	TEIL	BESCHREIBUNG	TEILE-NR.	MENGE
1	BUCHSE, 1/2 ZOLL LOCH	BU-3006	1	13	DISTANZSTÜCK, SCHLOSSBEFESTIGUNG	SP-33832	4
2	FLACHKOPFSCHRAUBE, M5 X 0,8 X 10 MM	SC-22766	1	14	NETZTEILKARTE	BA-36144	1
3	KLEMMLEISTE	BK-3019	1	15	SCHNAPPBUCHSE, 3/4 ZOLL, WEISS	BU-3008	1
4	FLACHKOPFSCHRAUBE, M4 X 0,7 X 30 MM	SC-29276	2	16	KÜHLKÖRPER-PLATTE	HE-33926	1**
5	SIGNALTONGEBER	BP-3567	1	17	RELAIS	RL-33829	1**
6	FLACHKOPFSCHRAUBE, M4 X 0,7 X 10 MM	SC-22273	8	18	KÜHLKÖRPER, SSR-SOCKEL	1014450	1**
7	STECKVERBINDER, 6-POLIG	CR-33719	1	19	ZAHNSCHEIBE	WS-2467	1
8	STECKVERBINDER, 10-POLIG	CR-33717	1	20*	KABELSATZ - 120 V, 1,5 m	CD-3397	1
9	STECKVERBINDER, 7-POLIG	CR-33762	1		KABELSATZ - 230 V, 2,4 m	CD-3922	1
10	STECKVERBINDER, 8-POLIG	CR-33761	1	21*	STECKVERBINDER, #12 KLEMMRING	CR-34830	3
11	STECKVERBINDER, 9-POLIG, NUR 1200-TH/III	CR-33718	1	22*	ERSATZTEILSATZ - 1 KAMMER TH/III	5016623	1
12	SPANNUNGSWÄCHTERKARTE	BA-33764	1		ERSATZTEILSATZ - 2 KAMMERN TH/III	5016625	1

**PRO KAMMER   * NICHT ABGEBILDET

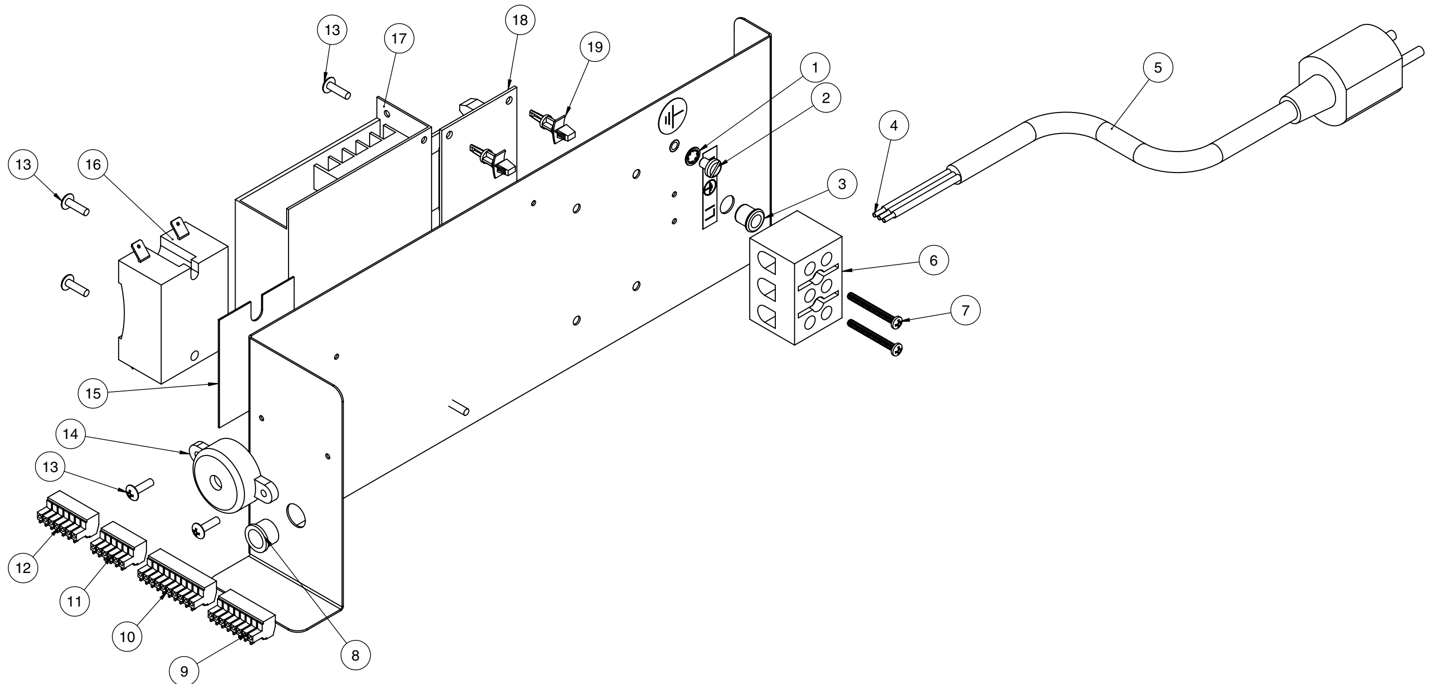
⚠ GEFAHR

VOR DEM REINIGEN ODER WARTEN DES GERÄTES DEN NETZSTECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN.

⚠ GEFAHR

BIS ZUM ABSCHLUSS ALLER WARTUNGSARBEITEN MUSS DER VERTEILERKASTEN GEGEN EINSCHALTEN GESICHERT ODER ALS AUSGESPERRT KENNZEICHNET SEIN.

ELEKTRONIKKOMPONENTEN - VOR 1. 5. 2013 - 500, 750, 1000, 1200-TH/III (500-TH/III 230 V ABGEBILDET)



Ersatzteilnummern und Zeichnungen können ohne Bekanntmachung geändert werden.

TEIL	BESCHREIBUNG	TEILE-NR.	MENGE	TEIL	BESCHREIBUNG	TEILE-NR.	MENGE
1	ZAHNSCHEIBE	WS-2467	1	11	STECKVERBINDER, 7-POLIG	CR-33762	1
2	FLACHKOPFSCHRAUBE, 10-32 X 1/4 ZOLL, MASSE	SC-2190	1	12	STECKVERBINDER, 8-POLIG	CR-33761	1
3	BUCHSE, 3/8 ZOLL, SCHWARZES LOCH	BU-3419	1	13	KREUZSCHLITZ-FLACHRUNDKOPFSCHRAUBE, 6-32 X 1/2 ZOLL	SC-2472	6
4	STECKVERBINDER, #16 KLEMMRING	CR-34828	3	14	SIGNALTONGEBER	BP-3567	1
5*	KABELSATZ - 230 V, 2,4 m	CD-3922	1	15	KÜHLKÖRPER	HE-33926	1**
	KABELSATZ - 120 V, 1,5 m	CD-3397	1	16	RELAIS	RL-33829	1**
6	KLEMMLEISTE	BK-3019	1	17	NETZTEILKARTE	BA-36144	1
7	HALBRUNDKOPFSCHRAUBE, 6-32 X 1-1/4 ZOLL	SC-2365	2	18	SPANNUNGSWÄCHTERKARTE	BA-33764	1
8	BUCHSE, 1/2 ZOLL LOCH	BU-3006	1	19	DISTANZSTÜCK, SCHLOSSBEFESTIGUNG	SP-33832	4
9	STECKVERBINDER, 6-POLIG	CR-33719	1	20*	STECKVERBINDER, 9-POLIG, NUR 1200-TH/III	CR-33718	1
10	STECKVERBINDER, 10-POLIG	CR-33717	1				

**PRO KAMMER * NICHT ABGEBILDET

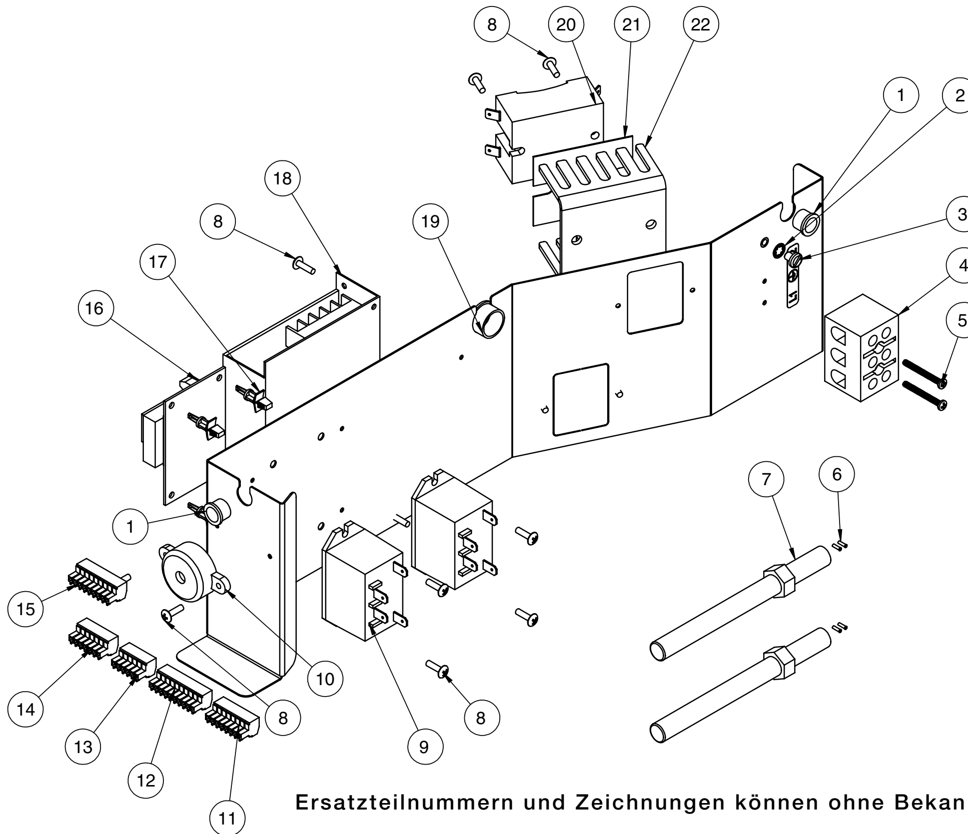
⚠ GEFAHR

VOR DEM REINIGEN ODER WARTEN DES GERÄTES DEN NETZSTECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN.

⚠ GEFAHR

BIS ZUM ABSCHLUSS ALLER WARTUNGSARBEITEN MUSS DER VERTEILERKASTEN GEGEN EINSCHALTEN GESICHERT ODER ALS AUSGESPERRT KENNZEICHNET SEIN.

ELEKTRONISCHE KOMPONENTEN - NACH 1. 5. 2013
767, 1000, 1200, 1767-SK/III (1767-SK/III 208-24 V abgebildet)



Ersatzteilnummern und Zeichnungen können ohne Bekanntmachung geändert werden.

TEIL	BESCHREIBUNG	TEILE-NR.	MENGE	TEIL	BESCHREIBUNG	TEILE-NR.	MENGE
1	BUCHSE, 1/2 ZOLL LOCH	BU-3006	1	14	STECKVERBINDER, 8-POLIG	CR-33761	1
2	ZAHNSCHEIBE	WS-2467	1	15	STECKVERBINDER, 9-POLIG	CR-33718	1
3	FLACHKOPFSCHRAUBE, 10-32 X 1/4 ZOLL, MASSE	SC-2190	1	16	SPANNUNGSWÄCHTERKARTE	BA-33764	1
4	KLEMMLEISTE	BK-3019	1	17	DISTANZSTÜCK, SCHLOSSBEFESTIGUNG	SP-33832	4
5	HALBRUNDKOPFSCHRAUBE, 6-32 X 1-1/4 ZOLL	SC-2365	2	18	NETZTEILKARTE	BA-36144	1
6	STECKVERBINDER, KLEMMRING #18	CR-34827	2**	19	SCHNAPPBUCHSE, 3/8 ZOLL, WEISS	BU-3008	1
7	RÄUCHERELEMENT, 208-240 V, 230 V	EL-35022	1**	20	RELAIS, SPST 30 A BEI 277 V~ 12 V-	RL-33558	1**
	RÄUCHERELEMENT, 120 V	EL-25023	1**	21	KÜHLKÖRPER-PLATTE, RELAIS	HE-33926	1**
8	KREUZSCHLITZ-FLACHSCHRAUBE, 6-32 X 1/2 ZOLL	SC-2472	12	22	KÜHLKÖRPER, SSR-SOCKEL	1014450	1**
9	RELAIS, 230 V, 25 A	RL-33829	1**	23*	KABELSATZ - 230 V, 2,4 m	CD-3922	1
10	SIGNALTONGEBER	BP-3567	1	24*	STECKVERBINDER, #12 KLEMMRING	CD-34830	3
11	STECKVERBINDER, 6-POLIG	CR-33719	1	25*	ERSATZTEILSATZ - 1 KAMMER SK/III	5016624	1
12	STECKVERBINDER, 10-POLIG	CR-33717	1		ERSATZTEILSATZ - 2 KAMMERN SK/III	5016626	1
13	STECKVERBINDER, 7-POLIG	CR-33762	1				

**PRO KAMMER * NICHT ABGEBILDET

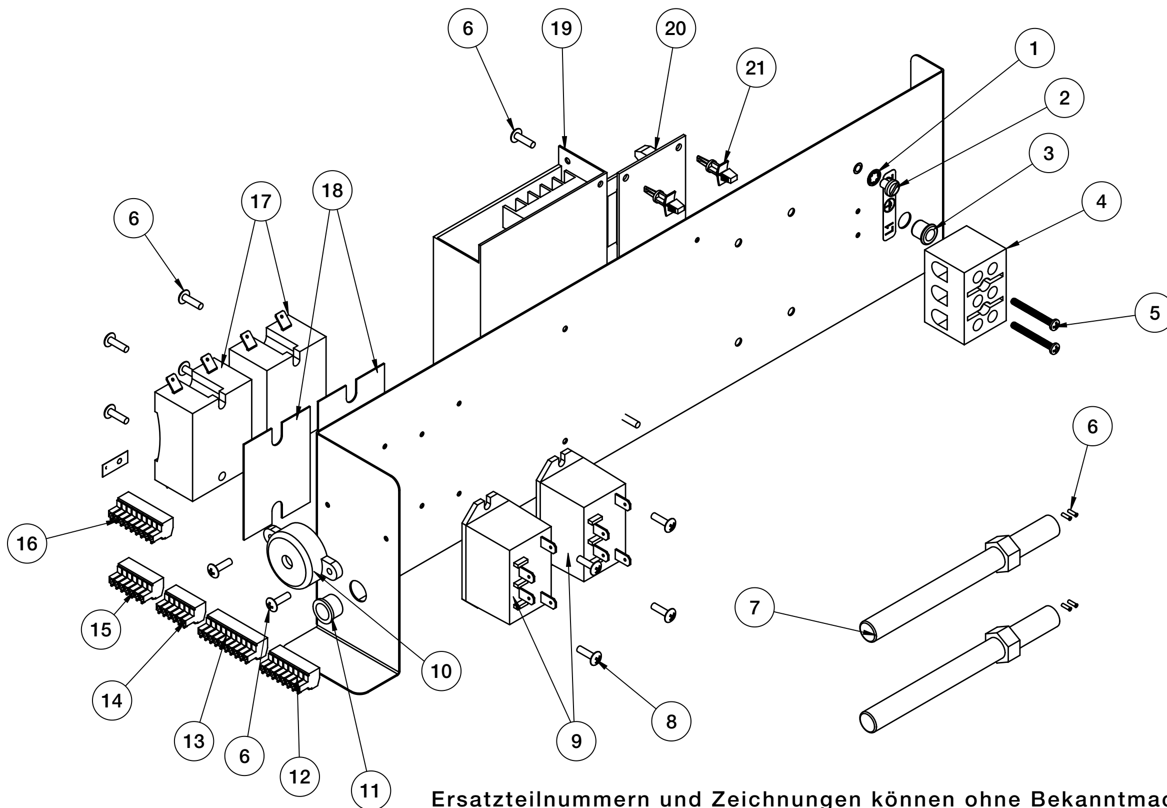
⚠ GEFAHR

VOR DEM REINIGEN ODER WARTEN DES GERÄTES DEN NETZSTECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN.

⚠ GEFAHR

BIS ZUM ABSCHLUSS ALLER WARTUNGSARBEITEN MUSS DER VERTEILERKASTEN GEGEN EINSCHALTEN GESICHERT ODER ALS AUSGESPERRT KENNZEICHNET SEIN.

ELEKTRONISCHE KOMPONENTEN - VOR 1. 5. 2013
767, 1000, 1200, 1767-SK/III (1767-SK/III 208-24 V abgebildet)



Ersatzteilnummern und Zeichnungen können ohne Bekanntmachung geändert werden.

TEIL	BESCHREIBUNG	TEILE-NR.	MENGE	TEIL	BESCHREIBUNG	TEILE-NR.	MENGE
1	ZAHNSCHEIBE	WS-2467	1	11	BUCHSE, 1/2 ZOLL LOCH	BU-3006	1
2	FLACHKOPFSCHRAUBE, 10-32 X 1/4 ZOLL, MASSE	SC-2190	1	12	STECKVERBINDER, 6-POLIG	CR-33719	1
3	BUCHSE, 3/8 ZOLL, SCHWARZES LOCH	BU-3419	1	13	STECKVERBINDER, 10-POLIG	CR-33717	1
4	KLEMMLEISTE	BK-3019	1	14	STECKVERBINDER, 7-POLIG	CR-33762	1
5	HALBRUNDKOPFSCHRAUBE, 6-32 X 1-1/4 ZOLL	SC-2365	2	15	STECKVERBINDER, 8-POLIG	CR-33761	1
6	STECKVERBINDER, KLEMMRING #18	CR-34827	2**	16	STECKVERBINDER, 9-POLIG	CR-33718	1
7	RÄUCHERELEMENT, 208-240 V, 230 V	EL-35002	1**	17	RELAIS, 230 V, 25 A	RL-33829	1**
	RÄUCHERELEMENT, 120 V	EL-25023	1**	18	KÜHLKÖRPER, RELAIS	HE-33926	1**
8	FLACHKOPFSCHRAUBE, M3 X 0,5 X 8 MM	SC-22268	12	19	NETZTEILKARTE	BA-36144	1
9	RELAIS, SPST 30 A BEI 277 V~ 12 V-	RL-33558	1**	20	SPANNUNGSWÄCHTERKARTE	BA-33764	1
10	SIGNALTONGEBER	BP-3567	1	21	DISTANZSTÜCK, SCHLOSSBEFESTIGUNG	SP-33832	4

**PRO KAMMER   * NICHT ABGEBILDET

⚠ GEFAHR

VOR DEM REINIGEN ODER WARTEN DES GERÄTES DEN NETZSTECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN.

⚠ GEFAHR

BIS ZUM ABSCHLUSS ALLER WARTUNGSARBEITEN MUSS DER VERTEILERKASTEN GEGEN EINSCHALTEN GESICHERT ODER ALS AUSGESPERRT KENNZEICHNET SEIN.

SERVICE

HEIZKABELSÄTZE

HEIZKABELSATZ > (EIN SATZ PRO KAMMER)		#4880 (500)	#4881 (750, 1000, 1200, 1767)	#4880 NUR GB (1200) 4900 W
STÜCK	BESCHREIBUNG	MENGE	MENGE	MENGE
CB-3045	HEIZKABELELEMENT	40,8 M	64 M	40,8 M
CR-3226	RINGANSCHLUSS	4	12	4
IN-3488	ISOLIERUNG, ECKE	0,3 M	0,3 M	0,3 M
BU-3105	SCHULTERBUCHSE	4	12	4
BU-3106	SCHALENBUCHSE	4	12	4
ST-2439	BOLZEN	4	12	4
NU-2215	SECHSKANTMUTTER	8	24	8
SL-3063	ISOLIERHÜLSE	4	12	4
TA-3540	ISOLIERBAND	1 ROLLE	1 ROLLE	1 ROLLE

⚠ GEFAHR

VOR DEM REINIGEN ODER WARTEN DES GERÄTES DEN NETZSTECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN.

⚠ GEFAHR

BIS ZUM ABSCHLUSS ALLER WARTUNGSARBEITEN MUSS DER VERTEILERKASTEN GEGEN EINSCHALTEN GESICHERT ODER ALS AUSGESPERRT KENNZEICHNET SEIN.

HACCP DATEN-LOGGER (OPTION)

STÜCK	BESCHREIBUNG	MENGE
5015562	HACCP DATEN-LOGGER, NACHBAUTEILESATZ	1
CC-35050	— HACCP DATEN-LOGGER*	1
5014750	HACCP-PAKET MIT USB-ANSCHLUSS	1
CB-34893	— KAPPE, WASSERFESTE USB-SCHUTZKAPPE	1
CB-34894	— USB-KABEL, WASSERFEST, ABGESCHIRMT	1

* CC-35050 kann als separates Einzelteil für Gerät mit bereits installiertem Daten-Logger-Satz bestellt werden.

J5 Connections are as follows:
1-8 = Single Cavity
1-7 = ReTherm
1-6 = Smoker
1-5 = Disable Probe (Prison Mode)
1-4 = 120V
1-3 = Disable Voltage Monitor
1-2 = Not used.

230 V VERSION
BONNET BACK
FAN 35 CFM (FA-34524)
AIR

BONNET BACK
FAN 35 CFM (FA-3973)
AIR

120 V VERSION
1 FOIL PAD (EL-35173)
18 OHMS COLD EACH
300 (EL-35173)
RIGHT
LEFT
FRONT
L1
N

230 V VERSION
1 FOIL PAD (EL-39740)
66.2 OHMS COLD EACH
300 (EL-39740)
RIGHT
LEFT
FRONT

CHASSIS MOUNTED FOR UPPER CAV. HI-LIMIT 305F OPEN (TT-33476)

T-BLOCK (BK-33546)
SENSOR, AIR TEMP (SN-33541)

300-TH/III PROBE ASSEMBLY (15892)
T-BLOCK (BK-33546)

CONTROL CC-34194
J6 REAR OF CONTROL (CR-33719)
J5 REAR OF CONTROL (CR-33717)
J3 REAR OF CONTROL (CR-33762)
J2 REAR OF CONTROL (CR-33761)

DATALOGGER (CC-35050)
DATALOGGER CABLE

GROUND SCREW (SC-2190)

230 V (BRN) (GRN) (BLU)
TERMINAL BLOCK (BK-3019)
(BLK) (GRN) (WHT)

PLUG, CEE 7/7 (SCHUKO) 16 AMP 250V (CD-3922)

(CD-33925)
FOR U.K. USE ONLY

BEEPER (BP-3567)
BL
RED

BREAKER SWITCH (SW-34769)

VOLTAGE MONITOR (BA-33764)
L1 J1
N J2
J5

12 VDC POWER SUPPLY (BA-36144)

RELAY (RL-33829)

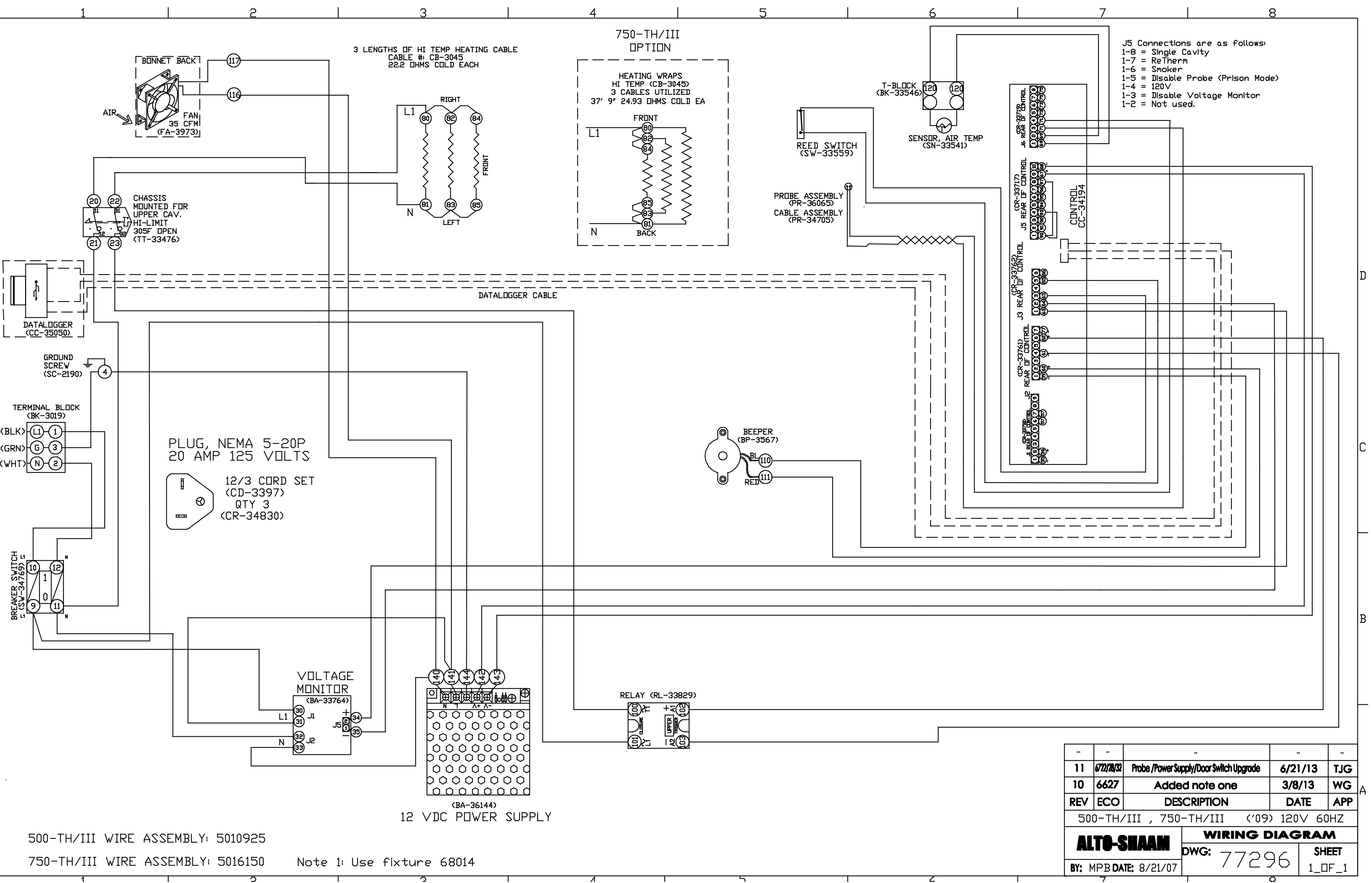
PLUG, NEMA 5-15P 15 AMP 125 VOLTS
14/3 CORD SET (CD-3232) QTY 3 (CR-34829)

1 120V (ONLY) J5 JUMPER 1 to 8
2 HEATPAD WITH LEADS ATTACHED

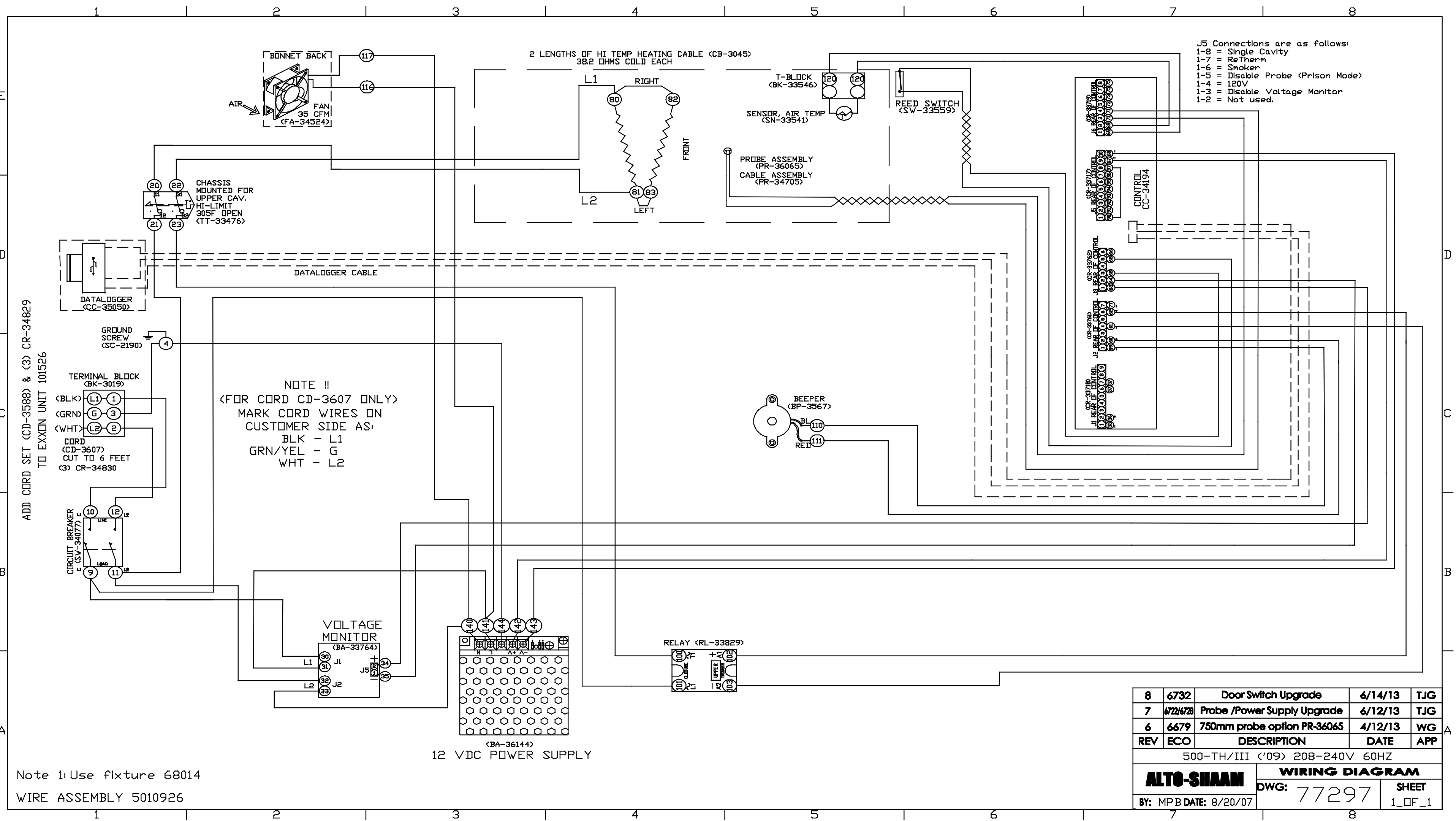
WIRE ASSEMBLY 5015865
Note 1: Use Fixture 68013

REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
2	6722	Power Supply Upgrade	6/21/13	TJG
1	6627	Added note one	3/8/13	WG
0	6514	RELEASE FOR 300-TH/III	10/15/12	TJG

300-TH/III 120V, 230V 50/60HZ
ALTO-SHAAM
WIRING DIAGRAM
DWG: 77522
SHEET 1 OF 1
BY: MPB DATE: 8/21/07



J5 Connections are as follows:
1-8 = Single Cavity
1-7 = ReTherm
1-6 = Smoker
1-5 = Disable Probe (Prison Mode)
1-4 = 120V
1-3 = Disable Voltage Monitor
1-2 = Not used.
BONNET BACK
FAN 35 CFM (FA-3973)
AIR
3 LENGTHS OF HI TEMP HEATING CABLE
CABLE #: CB-3045
22.2 OHMS COLD EACH
RIGHT
FRONT
LEFT
L1
N
750-TH/III OPTION
HEATING WRAPS
HI TEMP (CB-3045)
3 CABLES UTILIZED
37' 9" 24.93 OHMS COLD EA
BACK
T-BLOCK (BK-33546)
SENSOR, AIR TEMP (SN-33541)
REED SWITCH (SW-33559)
PROBE ASSEMBLY (PR-36065)
CABLE ASSEMBLY (PR-34705)
CONTROL CC-34194
J6 REAR OF CONTROL (CR-33719)
J5 REAR OF CONTROL (CR-33717)
J3 REAR OF CONTROL (CR-33762)
J2 REAR OF CONTROL (CR-33761)
CHASSIS MOUNTED FOR UPPER CAV. HI-LIMIT 305F OPEN (TT-33476)
DATALOGGER (CC-35050)
DATALOGGER CABLE
GROUND SCREW (SC-2190)
TERMINAL BLOCK (BK-3019)
(BLK)
(GRN)
(WHT)
PLUG, NEMA 5-20P
20 AMP 125 VOLTS
12/3 CORD SET
(CD-3397)
QTY 3
(CR-34830)
BEEPER (BP-3567)
BL
RED
BREAKER SWITCH (SW-34769)
VOLTAGE MONITOR (BA-33764)
12 VDC POWER SUPPLY (BA-36144)
RELAY (RL-33829)
500-TH/III WIRE ASSEMBLY: 5010925
750-TH/III WIRE ASSEMBLY: 5016150
Note 1: Use fixture 68014
11 | 6722/28/32 | Probe/Power Supply/Door Switch Upgrade | 6/21/13 | TJG
10 | 6627 | Added note one | 3/8/13 | WG
REV | ECO | DESCRIPTION | DATE | APP
500-TH/III , 750-TH/III ('09) 120V 60HZ
ALTO-SHAAM
WIRING DIAGRAM
DWG: 77296
SHEET 1_OF_1
BY: MPB DATE: 8/21/07



J5 Connections are as follows:
1-8 = Single Cavity
1-7 = ReTherm
1-6 = Smoker
1-5 = Disable Probe (Prison Mode)
1-4 = 120V
1-3 = Disable Voltage Monitor
1-2 = Not used.
BONNET BACK
AIR
FAN 35 CFM (FA-34524)
2 LENGTHS OF HI TEMP HEATING CABLE (CB-3045)
38.2 OHMS COLD EACH
L1
RIGHT
FRONT
L2
LEFT
T-BLOCK (BK-33546)
SENSOR, AIR TEMP (SN-33541)
REED SWITCH (SW-33559)
PROBE ASSEMBLY (PR-36065)
CABLE ASSEMBLY (PR-34705)
CONTROL CC-34194
CHASSIS MOUNTED FOR UPPER CAV. HI-LIMIT 305F OPEN (TT-33476)
DATALOGGER CABLE
DATALOGGER (CC-35050)
GROUND SCREW (SC-2190)
ADD CORD SET (CD-3588) & (3) CR-34829
TO EXXON UNIT 101526
TERMINAL BLOCK (BK-3019)
(BLK)
(GRN)
(WHT)
CORD (CD-3607) CUT TO 6 FEET (3) CR-34830
CIRCUIT BREAKER (SW-34077)
NOTE !!
(FOR CORD CD-3607 ONLY)
MARK CORD WIRES ON
CUSTOMER SIDE AS:
BLK - L1
GRN/YEL - G
WHT - L2
BEEPER (BP-3567)
BL
RED
VOLTAGE MONITOR (BA-33764)
(BA-36144)
12 VDC POWER SUPPLY
RELAY (RL-33829)
Note 1: Use fixture 68014
WIRE ASSEMBLY 5010926
8 | 6732 | Door Switch Upgrade | 6/14/13 | TJG
7 | 6722/6728 | Probe /Power Supply Upgrade | 6/12/13 | TJG
6 | 6679 | 750mm probe option PR-36065 | 4/12/13 | WG
REV | ECO | DESCRIPTION | DATE | APP
500-TH/III ('09) 208-240V 60HZ
ALTO-SHAAM
WIRING DIAGRAM
DWG: 77297
SHEET 1 OF 1
BY: MPB DATE: 8/20/07

CC-34194
J5 Connections are as follows:
1-8 = Single Cavity
1-7 = ReTherm
1-6 = Smoker
1-5 = Not used.
1-4 = 120V
1-3 = Retherm Probe
1-2 = Not used.

2 LENGTHS OF HI TEMP HEATING CABLE
CABLE #: CB-3045
38.2 OHMS COLD EACH

BONNET BACK
FAN
35 CFM
(FA-34524)
AIR

CHASSIS
MOUNTED FOR
UPPER CAV.
HI-LIMIT
305F OPEN
(TT-33476)

L1
RIGHT
FRONT
LEFT
N

REED SWITCH
(SW-33559)

T-BLOCK
(BK-33546)

SENSOR, AIR TEMP
(SN-33541)

PROBE ASSEMBLY
(PR-36065)
CABLE ASSEMBLY
(PR-34705)

CONTROL
CC-34194

J6 REAR OF CONTROL (CR-33719)
J5 REAR OF CONTROL (CR-33717)
J3 REAR OF CONTROL (CR-33762)
J8 REAR OF CONTROL (CR-33760)
J1 REAR OF CONTROL (CR-33718)

DATALOGGER
(CC-35050)

DATALOGGER
CABLE OPTION

GROUND
SCREW
(SC-2190)

TERMINAL BLOCK
(BK-3019)
(BRN)
(GRN)
(BLU)
(CD-3922)
(3) CR-34828

PLUG, CEE 7/7 (SCHUKO)
16 AMP 250V (#701410)

(CD-33925)
FOR U.K. USE ONLY

BEEPER
(BP-3567)
BL
RED

BREAKER SWITCH
(SW-34769)

VOLTAGE
MONITOR
(BA-33764)
L1
N

(BA-36144)
12 VDC POWER SUPPLY

RELAY (RL-33829)

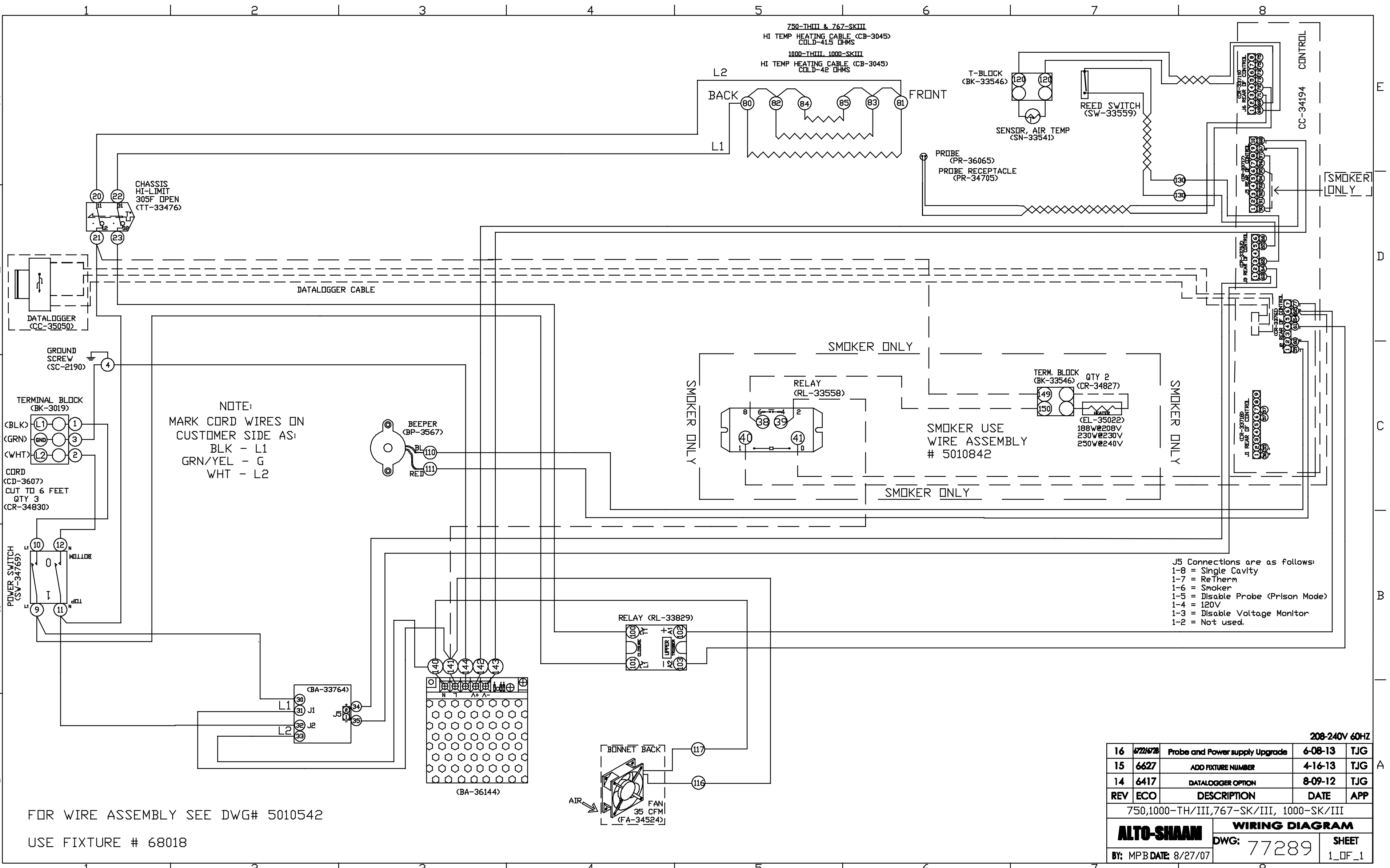
Note 1: Use fixture 68014

WIRE ASSEMBLY 5010927

REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
10	6732	Door Switch Upgrade	6/14/13	TJG
9	6712/6728	Probe/ Power Supply Upgrade	06/12/13	TJG
8	6627	Added Note one	3/8/13	WG

500-TH/III ('09) 230V 50HZ

ALTO-SHAAM
WIRING DIAGRAM
DWG: 77298
SHEET 1_OF_1
BY: MPB DATE: 8/20/07



750-THIII & 767-SKIII
HI TEMP HEATING CABLE (CB-3045)
COLD-415 OHMS
1000-THIII, 1000-SKIII
HI TEMP HEATING CABLE (CB-3045)
COLD-42 OHMS
L2
BACK
FRONT
L1
T-BLOCK
(BK-33546)
SENSOR, AIR TEMP
(SN-33541)
REED SWITCH
(SW-33559)
CC-34194 CONTROL
PROBE
(PR-36065)
PROBE RECEPTACLE
(PR-34705)
SMOKER ONLY
CHASSIS
HI-LIMIT
305F OPEN
(TT-33476)
DATALOGGER CABLE
DATALOGGER
(CC-35050)
GROUND
SCREW
(SC-2190)
TERMINAL BLOCK
(BK-3019)
(BLK)
(GRN)
(WHT)
CORD
(CD-3607)
CUT TO 6 FEET
QTY 3
(CR-34830)
NOTE:
MARK CORD WIRES ON
CUSTOMER SIDE AS:
BLK - L1
GRN/YEL - G
WHT - L2
BEEPER
(BP-3567)
BL
RED
RELAY
(RL-33558)
SMOKER USE
WIRE ASSEMBLY
5010842
TERM. BLOCK
(BK-33546)
QTY 2
(CR-34827)
(EL-35022)
188W@208V
230W@230V
250W@240V
POWER SWITCH
(SV-34769)
BOTTOM
TOP
J5 Connections are as follows:
1-8 = Single Cavity
1-7 = ReTherm
1-6 = Smoker
1-5 = Disable Probe (Prison Mode)
1-4 = 120V
1-3 = Disable Voltage Monitor
1-2 = Not used.
RELAY (RL-33829)
(BA-33764)
(BA-36144)
BONNET BACK
AIR
FAN
35 CFM
(FA-34524)
FOR WIRE ASSEMBLY SEE DWG# 5010542
USE FIXTURE # 68018
208-240V 60HZ
16 | 6722/6728 | Probe and Power supply Upgrade | 6-08-13 | TJG
15 | 6627 | ADD FIXTURE NUMBER | 4-16-13 | TJG
14 | 6417 | DATALOGGER OPTION | 8-09-12 | TJG
REV | ECO | DESCRIPTION | DATE | APP
750,1000-TH/III,767-SK/III, 1000-SK/III
ALTO-SHAAM
WIRING DIAGRAM
DWG: 77289
SHEET 1_OF_1
BY: MPB DATE: 8/27/07

750-TH/III & 767-SK/III
HI TEMP HEATING CABLE (CB-3045)
COLD-41.5 OHMS HOT-42.7 OHMS

1000-TH/III & 1000-SK/III
HI TEMP HEATING CABLE (CB-3045)
COLD-42 OHMS HOT-43.2 OHMS

N
BACK
FRONT
L1

T-BLOCK
(BK-33546)

SENSOR, AIR TEMP
(SN-33541)

REED SWITCH
(SW-33559)

PROBE
(PR-36065)
PROBE RECEPTACLE
(PR-34705)

CONTROL
CC-34194

SMOKER ONLY

CHASSIS
HI-LIMIT
305F OPEN
(TT-33476)

DATALOGGER
(CC-35050)

DATALOGGER CABLE

GROUND
SCREW
(SC-2190)

TERMINAL BLOCK
(BK-3019)
(BRN)
(GRN)
(BLU)
CORDSET
(CD-3922)
QTY 3

PLUG, CEE 7/7 (SCHUKO)
16 AMP 250V (#701410)

BEEPER
(BP-3567)
BL
RED

(CD-33925)
FOR UK. USE ONLY

POWER SWITCH
(SW-34769)

SMOKER ONLY

RELAY
(RL-33558)

SMOKER USE
WIRE ASSEMBLY
5010842

TERM. BLOCK
(BK-33546)
QTY 2
(CR-34827)
HEATER
(EL-35022)
188W@208V
230W@230V
250W@240V

J5 Connections are as follows:
1-8 = Single Cavity
1-7 = ReTherm
1-6 = Smoker
1-5 = Disable Probe (Prison Mode)
1-4 = 120V
1-3 = Disable Voltage Monitor
1-2 = Not used.

(BA-33764)
L1
N
J1
J2
J5

(BA-36144)

RELAY (RL-33829)

BONNET BACK
AIR
FAN
35 CFM
(FA-34524)

FOR WIRE ASSEMBLY SEE DWG# 5010543

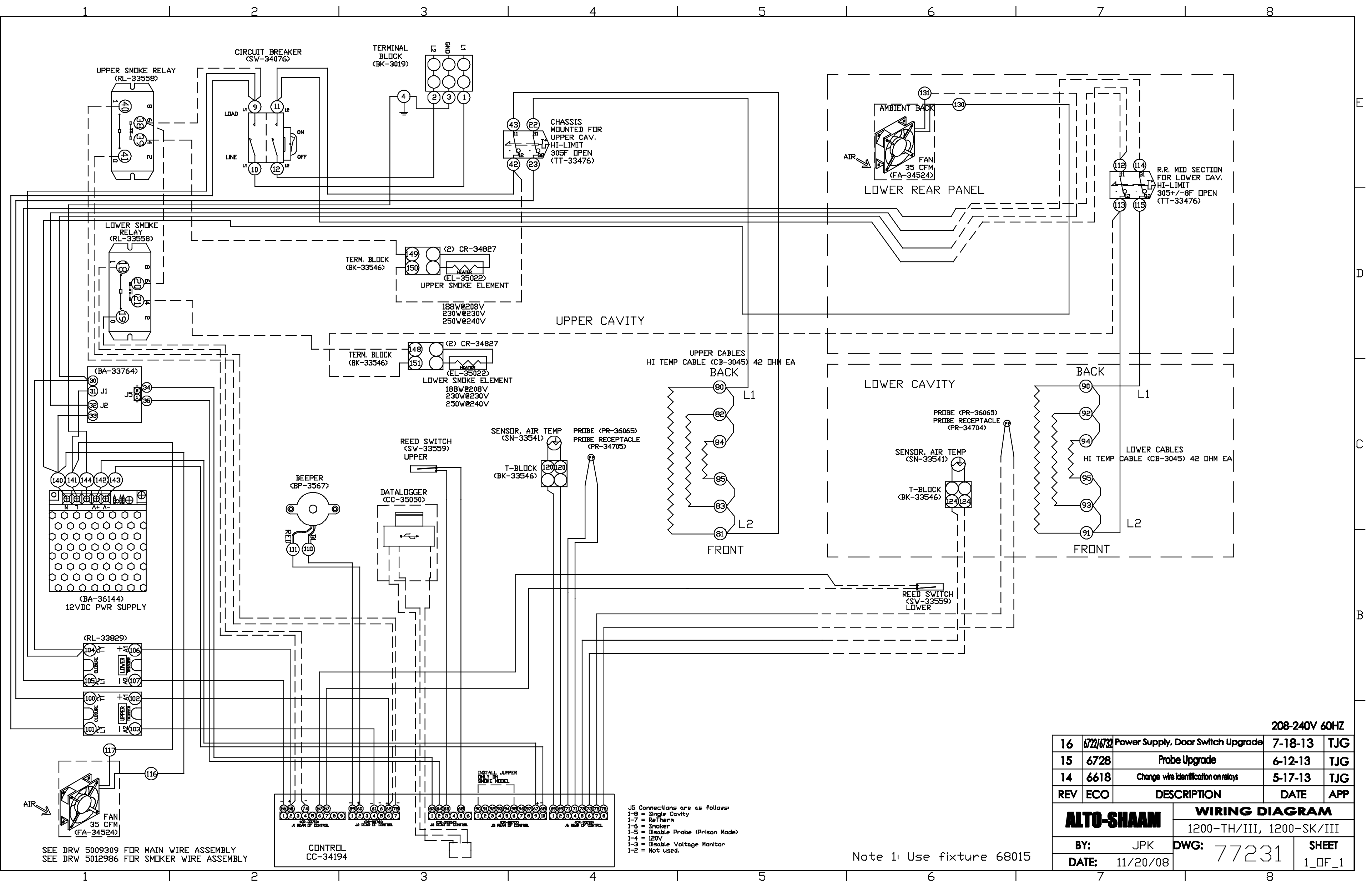
USE FIXTURE # 68018

230V 50HZ

REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
18	6722/6728	Probe and Power Supply Upgrade	6-11-13	TJG
17	6627	ADD FIXTURE NUMBER	4-16-13	TJG
16	6291	INCLUDE CD-33925 CORDSET	9-27-12	TJG

750,1000-TH/III,767-SK/III, 1000-SK/III

ALTO-SHAAM
WIRING DIAGRAM
DWG: 77290
SHEET 1_OF_1
BY: MPB DATE: 8/27/07


UPPER SMOKE RELAY (RL-33558)
CIRCUIT BREAKER (SW-34076)
TERMINAL BLOCK (BK-3019)
CHASSIS MOUNTED FOR UPPER CAV. HI-LIMIT 305F OPEN (TT-33476)
LOWER SMOKE RELAY (RL-33558)
TERM. BLOCK (BK-33546)
(2) CR-34827
UPPER SMOKE ELEMENT (EL-35022)
188W@208V 230W@230V 250W@240V
UPPER CAVITY
LOWER SMOKE ELEMENT (EL-35022)
UPPER CABLES HI TEMP CABLE (CB-3045) 42 OHM EA
BACK
FRONT
AMBIENT BACK
FAN 35 CFM (FA-34524)
LOWER REAR PANEL
R.R. MID SECTION FOR LOWER CAV. HI-LIMIT 305+/-8F OPEN (TT-33476)
LOWER CAVITY
LOWER CABLES HI TEMP CABLE (CB-3045) 42 OHM EA
PROBE (PR-36065) PROBE RECEPTACLE (PR-34704)
PROBE (PR-36065) PROBE RECEPTACLE (PR-34705)
SENSOR, AIR TEMP (SN-33541)
T-BLOCK (BK-33546)
REED SWITCH (SW-33559) UPPER
REED SWITCH (SW-33559) LOWER
BEEPER (BP-3567)
DATALOGGER (CC-35050)
(BA-33764)
(BA-36144) 12VDC PWR SUPPLY
(RL-33829)
CONTROL CC-34194
INSTALL JUMPER ONLY ON SMOKE MODEL
J5 Connections are as follows:
1-8 = Single Cavity
1-7 = ReTherm
1-6 = Smoker
1-5 = Disable Probe (Prison Mode)
1-4 = 120V
1-3 = Disable Voltage Monitor
1-2 = Not used.
SEE DRW 5009309 FOR MAIN WIRE ASSEMBLY
SEE DRW 5012986 FOR SMOKER WIRE ASSEMBLY
Note 1: Use fixture 68015
208-240V 60HZ
16 6722/6732 Power Supply, Door Switch Upgrade 7-18-13 TJG
15 6728 Probe Upgrade 6-12-13 TJG
14 6618 Change wire identification on relays 5-17-13 TJG
REV ECO DESCRIPTION DATE APP
ALTO-SHAAM
WIRING DIAGRAM
1200-TH/III, 1200-SK/III
BY: JPK
DATE: 11/20/08
DWG: 77231
SHEET 1_OF_1

UPPER SMOKE RELAY (RL-33558)

TERMINAL BLOCK (BK-3019)

N GND L1

CIRCUIT BREAKER (SW-34076)

CHASSIS MOUNTED FOR UPPER CAV. HI-LIMIT 305F OPEN (TT-33476)

AMBIENT BACK

FAN 35 CFM (FA-34524)

AIR

LOWER REAR PANEL

R.R. MID SECTION FOR LOWER CAV. HI-LIMIT 305+/-8F OPEN (TT-33476)

LOWER SMOKE RELAY (RL-33558)

TERM. BLOCK (BK-33546)

(2) CR-34827

HEATER (EL-35022)

UPPER SMOKE ELEMENT

188W@208V
230W@230V
250W@240V

UPPER CAVITY

TERM. BLOCK (BK-33546)

(2) CR-34827

HEATER (EL-35022)

LOWER SMOKE ELEMENT

188W@208V
230W@230V
250W@240V

UPPER CABLES
HI TEMP CABLE (CB-3045) 42 OHM EA

BACK L1 N FRONT

LOWER CAVITY

PROBE (PR-36065)
PROBE RECEPTACLE (PR-34704)

SENSOR, AIR TEMP (SN-33541)

T-BLOCK (BK-33546)

LOWER CABLES
HI TEMP CABLE (CB-3045) 42 OHM EA

BACK L1 N FRONT

(BA-33764)

J1 J2 J5

REED SWITCH (SW-33559) UPPER

SENSOR, AIR TEMP (SN-33541)

T-BLOCK (BK-33546)

PROBE (PR-36065)
PROBE RECEPTACLE (PR-34705)

BEEPER (BP-3567)

RED BL

DATALOGGER (CC-35050)

(BA-36144) 12VDC PWR SUPPLY

REED SWITCH (SW-33559) LOWER

(RL-33829)

LOWER UPPER

FAN 35 CFM (FA-34524)

AIR

INSTALL JUMPER ONLY ON SMOKE MODEL

CONTROL CC-34194

SEE DRW 5009748 FOR MAIN WIRE ASSEMBLY
SEE DRW 5012986 FOR SMOKER WIRE ASSEMBLY

J5 Connections are as follows:
1-8 = Single Cavity
1-7 = ReTherm
1-6 = Smoker
1-5 = Disable Probe (Prison Mode)
1-4 = 120V
1-3 = Disable Voltage Monitor
1-2 = Not used.

Note 1: Use fixture 68015

230V 50HZ

REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
15	6722/6732	Power Supply, Door Switch Upgrade	7-18-13	TJG
14	6728	Probe Upgrade	6/12/13	TJG
13	6627	Added note one	3/8/13	WG

ALTO-SHAAM

WIRING DIAGRAM

1200-TH/III, 1200-SK/III

BY: JPK

DATE: 12/1/08

DWG: 77235

SHEET 1_OF_1

CIRCUIT BREAKER
(SW-34076)

N G L

TERMINAL
BLOCK
(BK-3019)

CHASSIS
MOUNTED FOR
UPPER CAV.
HI-LIMIT
305F OPEN
(TT-33476)

AMBIENT BACK

FAN
35 CFM
(FA-34524)

LOWER REAR PANEL

R.R. MID SECTION
FOR LOWER CAV.
HI-LIMIT
305+/-8F OPEN
(TT-33476)

UPPER CAVITY

UPPER CABLES
HI TEMP CABLE (CB-3045) 42 OHMS COLD EA

BACK

FRONT

LOWER CAVITY

PROBE (PR-36065)
PROBE RECEPTACLE
(PR-34704)

LOWER CABLES
HI TEMP CABLE (CB-3045) 42 OHMS COLD EA

(BA-33764)

SENSOR, AIR TEMP
(SN-33541)

PROBE (PR-36065)
PROBE RECEPTACLE
(PR-34705)

T-BLOCK
(BK-33546)

REED SWITCH
(SW-33559)
UPPER

BEEPER
(BP-3567)

SERIAL DATA CABLE
(CB-33874)

(BA-36144)
12VDC PWR SUPPLY

REED SWITCH
(SW-33559)
LOWER

(RL-33829)

FAN
35 CFM
(FA-34524)

SEE DRW 5013864 FOR WIRE ASSEMBLY

CONTROL
CC-34194

J5 Connections are as follows:
1-8 = Single Cavity
1-7 = ReTherm
1-6 = Smoker
1-5 = Disable Probe (Prison Mode)
1-4 = 120V
1-3 = 230V UK jumper - Disable pulses
1-2 = Not used.

Note 1: Use fixture 68015

NOTES: THIS WIRE DIAGRAM WAS GENERATED USING 77235 REV 8. SOFTWARE VER 7.09 OR GREATER REQUIRED FOR THIS VARIATION.

230V 50HZ

REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
4	6722/6732	Power Supply, Door Switch Upgrade	7-18-13	TJG
3	6728	Probe Upgrade	6/12/13	TJG
2	6627	Added note one	3/8/13	WG

ALTO-SHAAM

WIRING DIAGRAM

1200-TH/III UK MODEL

BY: JPK
DATE: 12/1/08
DWG: 77393
SHEET 1_OF_1

LOWER CAVITY

LOWER FAN
BONNET BACK
FAN
35 CFM
(FA-34524)
AIR

CHASSIS
HI-LIMIT
305F OPEN
(TT-33476)

LOWER
CHASSIS
HI-LIMIT
305F OPEN
(TT-33476)

T-BLOCK
(BK-33546)
LOWER
SENSOR, AIR TEMP
(SN-33541)

LOWER CABLES
BACK L1 L2 FRONT

LOWER PROBE
(PR-36065)
PROBE RECEPTACLE
(PR-34704)

REED SWITCH
(SW-33559)

UPPER CABLES
BACK L1 L2 FRONT

T-BLOCK
(BK-33546)

UPPER
SENSOR, AIR TEMP
(SN-33541)

REED SWITCH
(SW-33559)

UPPER
PROBE
(PR-36065)
PROBE RECEPTICAL
(PR-34705)

CONTROL
CC-34194

DATALOGGER
(CC-35050)

BEEPER
(BP-3567)
BL
RED

CHASSIS
GROUND

TERMINAL BLOCK
(BK-3597)
BRN
BLK
BLK
BLU
N/C

CIRCUIT BREAKER
(SW-34077)

TERM. BLOCK
(BK-33546)
(2) CR-34827
(EL-35022)
LOWER SMOKE ELEMENT
230W

TERM. BLOCK
(BK-33546)
(2) CR-34827
(EL-35022)
UPPER SMOKE ELEMENT
230W

J5 Connections are as follows:
1-8 = Single Cavity
1-7 = ReTherm
1-6 = Smoker
1-5 = Disable Probe (Prison Mode)
1-4 = 120V
1-3 = Disable Voltage Monitor
1-2 = Not used.

LOWER SMOKE RELAY
RELAY
(RL-33558)

UPPER SMOKE RELAY
RELAY
(RL-33558)

(BA-33764)
J1
J2
J5

(BA-36144)

RELAY (RL-33829)

RELAY (RL-33829)

BONNET BACK
FAN
35 CFM
(FA-34524)
AIR

1200-TH/III
CABLE WRAP (CB-3045) 42 OHM EA

1767-SK/III
CABLE WRAP (CB-3045) 41.5 OHM EA

SEE 5015992 FOR BASE WIRE ASSEMBLY
SEE 5016527 FOR SMOKER WIRE ASSEMBLY

REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
3	6722/28/32	Probe/Power Supply/Door Switch Upgrade	7-18-13	TJG
2	6702	Configure ground wire	5/22/2013	TJG
1	6548	Remove voltage charts	4/04/2013	TJG

1200-TH/III, 1767-SK/III 380-415V 3PH 50/60 HZ

ALTO-SHAAM
WIRING DIAGRAM
BY: MPB DATE: 5/21/08
DWG: 77530
SHEET 1_OF_1

LOWER CAVITY

LOWER FAN
BONNET BACK
FAN
35 CFM
(FA-34524)
AIR

T-BLOCK
(BK-33546)
LOWER
SENSOR, AIR TEMP
(SN-33541)

REED SWITCH
(SW-33559)

HI TEMP CABLE (CB-3045) 41.5 OHM EA
UPPER CABLES
BACK L1 L2 FRONT

T-BLOCK
(BK-33546)
UPPER
SENSOR, AIR TEMP
(SN-33541)

REED SWITCH
(SW-33559)

CONTROL
CC-34194

LOWER
CHASSIS
HI-LIMIT
305F OPEN
(TT-33476)

HI TEMP CABLE (CB-3045) 41.5 OHM EA
LOWER CABLES
BACK L1 L2 FRONT

UPPER
PROBE
(PR-36065)
PROBE RECEPTICAL
(PR-34705

CHASSIS
HI-LIMIT
305F OPEN
(TT-33476)

LOWER PROBE
(PR-36065)
PROBE RECEPTACLE
(PR-34704)

DATALOGGER
(CC-35050)

BEEPER
(BP-3567)
BL
RED

GROUND
SCREW
(SC-2190)

TERMINAL BLOCK
(BK-3019)
L1
GND
L2

TERM. BLOCK
(BK-33546)
(2) CR-34827
(EL-35022)
LOWER SMOKE ELEMENT
188W@208V
230W@230V
250W@240V

TERM. BLOCK
(BK-33546)
(2) CR-34827
(EL-35022)
UPPER SMOKE ELEMENT
188W@208V
230W@230V
250W@240V

J5 Connections are as follows:
1-8 = Single Cavity
1-7 = Retherm
1-6 = Smoker
1-5 = Disable Probe (Prison Mode)
1-4 = 120V
1-3 = Disable Voltage Monitor
1-2 = Not used

CIRCUIT BREAKER
(SW-34076)
LINE
LOAD

LOWER SMOKE RELAY
RELAY
(RL-33558)

UPPER SMOKE RELAY
RELAY
(RL-33558)

(BA-33764)
J1
J2
J5

(BA-36144)

RELAY (RL-33829)
LOWER

RELAY (RL-33829)
UPPER

BONNET BACK
FAN
35 CFM
(FA-34524)
AIR

REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
11	6722/28/32	Probe/Power Supply/Door Switch Upgrade	7/18/13	TJG
10	6618	Change Identification on relay	5/17/13	TJG
9	6627	Add fixture number	4/04/13	TJG

1767-SK/III ('09) 208-240V 1PH 60HZ

ALTO-SHAAM
WIRING DIAGRAM
DWG: 77281
SHEET 1_OF_1
BY: MPB DATE: 5/21/08

NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) =
ALTO-SHAAM PART NUMBERS
NOTE #2: SEE 5010402 FOR WIRE ASSEMBLY
NOTE #3: Use Fixture # 68016

CONTROL (CC-34194)

SERIAL DATA CABLE (CB-33874)

DATALOGGER (CC-35050)

BEEPER (BP-3567)

J5 Connections are as follows:
1-8 = Single Cavity
1-7 = ReTherm
1-6 = Smoker
1-5 = Disable Probe (Prison Mode)
1-4 = 120V
1-3 = Disable Voltage Monitor
1-2 = Not used.

REED SWITCH (SW-33559)

T-BLOCK (BK-33546)

UPPER SENSOR, AIR TEMP (SN-33541)

UPPER PROBE (PR-36065) PROBE RECEPTICAL (PR-34705)

HI TEMP CABLE (CB-3045) 41.5 OHM EA

UPPER CABLES

FRONT

BACK

LOWER CAVITY

REED SWITCH (SW-33559)

HI TEMP CABLE (CB-3045) 41.5 OHM EA

LOWER CABLES

LOWER PROBE (PR-36065) PROBE RECEPTACLE (PR-34704)

T-BLOCK (BK-33546) LOWER SENSOR, AIR TEMP (SN-33541)

CHASSIS HI-LIMIT LOWER 305F OPEN (TT-33476)

LOWER FAN BONNET BACK FAN 35 CFM (FA-34524)

AIR

CHASSIS HI-LIMIT 305F OPEN (TT-33476)

TERM. BLOCK (BK-33546)

(2) CR-33625

UPPER SMOKE ELEMENT (EL-35022) 188W@208V 230W@230V 250W@240V

LOWER SMOKE ELEMENT (EL-35022) 188W@208V 230W@230V 250W@240V

TERM. BLOCK (BK-33546)

GROUND SCREW (SC-2190)

TERMINAL BLOCK (BK-3019)

L1 GND N

CIRCUIT BREAKER (SW-34076)

BONNET BACK FAN 35 CFM (FA-34524)

RELAY (RL-33829)

RELAY (RL-33829)

(BA-36144)

(BA-33764)

J1 J2 J5

UPPER SMOKE RELAY

RELAY (RL-33558)

LOWER SMOKE RELAY

RELAY (RL-33558)

REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
10		Probe/Power Supply/Door Switch Upgrade	7-18-13	TJG
9	6627	Added note three	3-26-13	WG
8	6618	change identification on lower relay	3-26-13	WG

1767-SK/III ('09) 230V 1PH 50HZ

ALTO-SHAAM WIRING DIAGRAM

BY: MPB DATE: 5/21/08 DWG: 77282 SHEET 1_OF_1

NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) = ALTO-SHAAM PART NUMBERS

NOTE #2: SEE 5010403 FOR WIRE ASSEMBLY

NOTE #3: Use fixture 68016

TRANSPORTSCHÄDEN UND SCHADENSANSPRÜCHE



Alle Alto-Shaam Geräte werden frei ab Werk verkauft und Eigentum des Warenempfängers, sobald der Transport-unternehmer die Waren angenommen hat.

Treten Schäden auf, die auf den Versand zurück-zuführen sind, so soll dies zwischen dem Transport-unternehmer und dem Warenempfänger geregelt werden. Normalerweise ist der Transportunternehmer für die sichere Lieferung der Waren verantwortlich, es sei denn, es kann Fahrlässigkeit seitens des Versenders nachgewiesen werden.

1. Noch während die Geräte auf dem Lastwagen sind oder sofort nach deren Transport in den Abladebereich sollte unverzüglich eine Inspektion durchgeführt werden. Nicht warten, bis die Materialien in einem Warenlager deponiert sind.
2. Die Empfangsquittung oder den Frachtbrief erst dann unterschreiben, wenn eine korrekte Zählung und Inspektion aller erhaltenen Frachtstücke durchgeführt worden ist.
3. Sämtliche Verpackungsschäden direkt auf der Empfangsquittung des Transportunternehmers notieren.
4. Sicherstellen, dass der Fahrer diese Quittung unterzeichnet. Sollte er sich weigern, die Quittung zu unterschreiben, ist diese Weigerung auf der Quittung zu vermerken.
5. Sollte der Fahrer eine Inspektion verweigern, ist Folgendes auf der Empfangsquittung zu notieren:
   Fahrer verweigerte Inspektion auf sichtbare Schäden.
6. Falls Schäden entdeckt werden, diese dem Büro des Transportunternehmer telefonisch melden und dort eine Inspektion beantragen. Eine schriftliche Bestätigung unter Angabe der Zeit, des Datums und des Namens der Kontaktperson per Post an das Transportunternehmen senden.
7. Alle Kartons und Verpackungsmaterial für weitere Inspektionen seitens des Transportunternehmens aufbewahren.
8. Unverzüglich einen schriftlichen Anspruch bei dem Transportunternehmen geltend machen und Kopien der Dokumente beilegen, die den Anspruch untermauern.

Wir werden auch weiterhin unseren Kunden bei der Geltendmachung von Ansprüchen, die korrekt eingereicht wurden und aktiv verfolgt werden, beistehen. Jedoch können wir an Ihrer Stelle keine Verantwortung für Schadensansprüche übernehmen oder Zahlungsabzüge für derartige Ansprüche akzeptieren.

EINGESCHRÄNKTE GARANTIE

Alto-Shaam, Inc. garantiert dem Originalkäufer nur, dass alle Originalteile, die Material- oder Fertigungsdefekte aufweisen, nach Ermessen von Alto-Shaam und den hier genannten Bedingungen durch neue oder generalüberholte Teile ersetzt werden.

Die Garantiedauer für die Originalteile ist wie folgt festgelegt:

Für den Kältemittelkompressor von Alto-Shaam Quickchillers™ fünf (5) Jahre ab dem Installationsdatum des Geräts.

Für das Heizelement von Halo Heat® Gar- und Heißhalteöfen solange der Ofen im Besitz des Originalkäufers ist. Dies schließt reine Heißhaltegeräte aus.

Die Garantie auf Originalteile gilt für ein (1) Jahr ab Installation des Geräts oder fünfzehn (15) Monate nach dem Auslieferungsdatum, je nach dem, welcher Zeitpunkt früher eintritt.

Die Garantie auf Arbeit gilt für ein (1) Jahr ab Installation oder fünfzehn (15) Monate nach dem Auslieferungsdatum, je nach dem, welcher Zeitpunkt früher eintritt.

Alto-Shaam übernimmt die üblichen Arbeitskosten während der normalen Geschäftszeiten, ausschließlich Überstunden, Feiertagsgebühren oder andere Gebührenaufschläge.

Um gültig zu sein, muss ein Garantieanspruch während der geltenden Garantiedauer eingereicht werden. Diese Garantie ist nicht übertragbar.

DIESE GARANTIE ERSTRECKT SICH NICHT AUF:

1. Kalibrierung.
2. Austausch von Glühebirnen und Türdichtungen, oder das Ersäetzen von Glass wegen Beschäedigung.
3. Beschädigungen, die auf einen Unfall, den Versand, falsche Installation oder Veränderungen am Gerät zurückzuführen sind.
4. Geräte, die durch falsche oder missbräuchliche Benutzung, fahrlässige Behandlung oder andere abnormale Umstände beschädigt werden. Dazu zählen, ohne darauf beschränkt zu sein, Geräte, die aggressiven oder ungeeigneten Chemikalien wie Verbindungen, die Chlorid oder qualitativ minderwertigem Wasser ausgesetzt waren sowie Geräte, deren Seriennummern verändert oder entfernt wurden.
5. Schäden, die das direkte Resultat schlechter Wasserqualität, unzureichender Wartung von Dampfgeneratoren und/oder von der Wasserqualität betroffener Oberflächen sind. Die Wasserqualität und angemessene Wartung dampferzeugender Geräte liegen in der Verantwortung des Eigentümers/Betreibers.
6. Schäden, die aus der Verwendung eines anderen Reinigungsmittels als Alto-Shaam Combitherm® Reiniger resultieren. Dazu gehören, ohne darauf beschränkt zu sein, Schäden durch Chlor oder andere aggressive Chemikalien. **Die Verwendung von Alto-Shaam Combitherm® Reiniger wird bei Combitherm® Öfen dringend empfohlen.**
7. Verluste oder Schäden aufgrund von Fehlfunktionen, einschließlich Produkt- und Speisenverluste, Einnahmeverluste, Folge- oder Nebenschäden jeder Art.
8. Geräte, die auf irgendeine Art und Weise modifiziert wurden; der Einbau von Ersatzteilen, die nicht vom Werk genehmigt wurden; das Entfernen von Teilen, einschließlich der Beine, sowie das Hinzufügen von Teilen.

Diese Garantie ist ausschließlich und ersetzt alle bisherigen anderen ausdrücklichen oder stillschweigenden Garantien, einschließlich der stillschweigenden Gewährleistung der marktgängigen Qualität und Eignung für einen bestimmten Verwendungszweck. In keinem Fall haftet Alto-Shaam für Nutzungsverluste, Einnahmen- und Umsatzverluste, Produktverluste oder indirekte, spezielle, zufällige Schäden oder Folgeschäden. Keine Person mit Ausnahme eines dazu autorisierten Mitarbeiters der Alto-Shaam Inc. ist berechtigt, im Namen von Alto-Shaam diese Garantie zu verändern oder im Namen von Alto-Shaam irgendeine andere Verpflichtung oder Haftungszusage in Verbindung mit Alto-Shaam Geräten einzugehen.



Gültig ab 1. November 2012

Modell- und Seriennummer des Geräts zur späteren Referenz aufschreiben.
In jeglicher Korrespondenz bezüglich des Geräts immer Modell- und Seriennummer angeben.

Modell: ______________________ Datum der Installation: ______________________
Versorgungsspannung: ______________________ Gekauft von: ______________________
Seriennummer: ______________________

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • U.S.A.
TELEFON: 262.251.3800 • 800.558.8744 USA/KANADA FAX: 262.251.7067 • 800.329.8744 USA/KANADA
www.alto-shaam.com

GEDRUCKT IN DEN USA